

PIZZA VOLARE



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la Polpavera, la mozzarella e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere la ricotta fresca e i Mezzoro. Ultimare decorando con il pesto alla genovese e foglie di basilico fresco. Servire fumante.

Gluten Free Method

Utilizzare una base per la pizza senza glutine.

Menù Ingredients

Granpesto alla genovese in asettico - Granpesto Genovese
pesto sauce in aseptic technology - BY107

Mezzoro - XC1

Olio extravergine di oliva - Extra-Virgin Olive Oil - EK5

Polpavera fine - Fine Cut tomato pulp in aseptic technology -
UV3

Ingredients

Fresh ricotta

mozzarella