

ROAST BEEF E SALSA VERDE



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e infornare. A fine cottura completare con il Roast beef e la Salsa verde. Ultimare con la Crema ai formaggi versata a filo e qualche germoglio.

Gluten Free Method

sostituendo il disco di pasta con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

10 g Crema ai formaggi - EF1
20 g Salsa verde - VDP
60 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

Ingredients

1 Disco di pasta
90 g Mozzarella
q.b. Germogli