

SAN MARZANO TOMATO AND BUFFALO PIZZA



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella di bufala, i Pomodori San Marzano tagliati a fettine e terminare con un condimento di sale e olio extra vergine d'oliva. Cuocere in forno e in uscita aggiungere foglie di basilico fresco .

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Gluten Free Method

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Menù Ingredients

Olio extravergine di oliva - Extra-Virgin Olive Oil - EK5
Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino
D.O.P. - San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino PDO peeled
tomatoes - XA1

Ingredients

Buffalo mozzarella
Fresh basil