

TREVISO RADICCHIO PIZZA



Chef: Giovanni Fanti

Method

Spread the red radicchio sauce over the dough, distribute the mozzarella and the ham. Add the Grancrema parmigiano reggiano. Cook in the oven and after removing add a few drops of balsamic vinegar glaze and, if you like, a few leaves of Treviso radicchio as a decoration.

Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù Ingredients

Glassa all'aceto balsamico di Modena IGP - Balsamic glaze - D20

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - Grancrema cheese sauce with Parmigiano Reggiano PDO - KH1

Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - Red radicchio sauce with PGI Modena Balsamic Vinegar - C81

Ingredients

Disk of pizza dough

Ham

Mozzarella Fior di latte

Fresh Treviso radicchio