

TRIANGOLINI FARCITI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere l'impasto in forma ovale. Farcirlo con la mozzarella, le Olive nostraline e i Porcini. Arrotolarlo e tagliarlo a triangoli. Metterlo in teglia e cuocerlo in forno. In uscita aggiungere su ogni triangolino la Grancrema al Parmigiano con un cucchiaino e decorare con una scaglietta di parmigiano reggiano e un pomodoro Dorato Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Gluten Free Method

Sostituendo l'impasto, con uno idoneo, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Menù Ingredients

Dorati - TN1

Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredients

mozzarella fior di latte

parmigiano reggiano a scaglie