

YELLOW PIZZA



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere l'impasto, aggiungere la provola, le fette di zucchine precedentemente fritte e i Datterini gialli. Cuocere in forno.
All'uscita aggiungere le Vongole saltate in padella con olio, aglio e prezzemolo e le scorzette di limone. Ultimare con una spruzzata di prezzemolo e servire.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Gluten Free Method

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

Menù Ingredients

Datterini gialli interi in succo - Yellow grape tomatoes in juice
- XM1X

Ingredients

Provola cheese
sliced sautéed courgettes
Lemon zest
Parsley