

## BOCADITOS DE PIZZA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Estirar la masa de pizza en forma ovalada y añadir la mozzarella.

Enrollar la masa y cortar en rodajas para hacer miniaturas de pizza.

Ponerlas en una fuente, añadir la salchicha, las Alcachofas en rodajas y cocinarlas en el horno.

Al finalizar la cocción, decorar todos los bocados de pizza con Datterini, Soleggiati y una rodaja de Alcachofa.

Decorar con una hoja de albahaca.

### Procedimiento sin gluten

Sustituir la masa de pizza con una sin gluten.

De esta manera la preparación está libre de gluten.

### Ingredientes Menù

Carciofi a fettine al naturale (Alcachofas laminadas al natural) - HH8

Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X

Soleggiati - TX1

### Ingredientes

Mozzarella

Salchicha fresca

Hojas de perejil