

CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Stendere il disco di pasta, distribuire la Crema di zucca, aggiungere la mozzarella e la pancetta, quindi infornare. A fine cottura ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato.

Procedimiento sin gluten

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredientes Menù

50 g Crema di zucca - ECOK
q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" -
5860

Ingredientes

1 Disco di pasta
90 g Mozzarella
6 fette Pancetta stagionata