

PIZZA CON PATO Y JENGIBRE



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar un disco de pasta añadiendo a la masa la Grancrema con parmesano reggiano. Añadir la mozzarella y hornear. Al sacarla, decorar con la Salsa de peras y jengibre y lonchas de Pecho de pato curada y ahumada.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Ingredientes Menù

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1

Petto d'oca stagionato e affumicato (Pechuga de pato curada y ahumada) - 2U9

Salsa di Pere e zenzero (Salsa de peras y jengibre) - TV7

Ingredientes

Mozzarella fior di latte