

PIZZA DE GRELOS, SALCHICHÓN PICANTE, PERLAS DE MOZZARELLA Y PIMENTÓN



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir la mozzarella, los grelos Èfriarielli y el salchichón picante y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir las perlas de mozzarella, el pimentón y el aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

al gusto Èfriarielli - B41
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5
al gusto Paprica purpuro dolce (Pimentón Purpuro dulce) -
1805

Ingredientes

al gusto salchichón picante
al gusto perlas de mozzarella
al gusto mozzarella
1 disco de pizza