

PIZZA DE SALCHICHÓN A LA PIMIENTA Y TOMATES DÁTIL AMARILLOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Amasar y estirar la masa fresca, añadir queso mozzarella, los Tomates pelados San Marzano, las Alcachofas a la judía a cuartos y hornear.

Retirar del horno y añadir unas cuantas lonchas de Salchichón de jabalí a la pimienta, los Tomates dátil cortados por la mitad, un trozo de queso mozzarella en el centro y unas hojas de albahaca fresca para decorar.

Procedimiento sin gluten

Utilizar la base pizza sin gluten.

Ingredientes Menù

Carciofi alla Giudia - HD307

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

Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino D.O.P. (Tomates pelados) - XA1

Salame di cinghiale al pepe (Salchichón de jabalí a la pimienta) - 2L9

Ingredientes

Queso mozzarella

Albahaca