

PIZZA FRIARIELLI E 'NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella, le Patate tagliate a rondelle e i 'Friarielli, quindi infornare. A fine cottura ultimare con la Salsa di 'Nduja e i Peperoncini in fili.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

20 g Patate pronte al naturale - Z62
20 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
50 g 'Friarielli - B41
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredientes

60 g Mozzarella