

## PIZZA MAZZANCOLLE E POMODORINI



Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Stendere il disco di pasta, aggiungere la mozzarella e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere le mazzancolle, i Dorati e i Datterini gialli. Ultimare decorando con un po' di prezzemolo tritato e un filo d'olio extra vergine d'oliva. Servire la pizza fumante.

### Procedimiento sin gluten

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù

### Ingredientes Menù

30 g. Dorati - TN1  
35 g. Èmazzancolle - MJ1  
50 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

q.b. Prezzemolo  
80 g. Mozzarella fior di latte  
Nº 1 Base per Pizza