

PIZZA MEZZOGIORNO IN TEGLIA



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Stendere l'impasto in una teglia, aggiungere la mozzarella, i pomodori freschi tagliati a metà, la scarola brasata e i friarielli. Inforpare e in uscita aggiungere i filetti di acciughe.

Pizza vincitrice della rubrica La Posta del 2016 Ricetta del panificio-pizzeria Da Orazio di Nichelino (To).

Ingredientes Menù

q.b. Filetti di Acciughe - MP1
q.b. Friarielli - BJOK
q.b. Scarola brasata - ZHOK

Ingredientes

q.b. pomodori freschi tagliati a metà
q.b. mozzarella