

## PIZZA PESTO ROJO, SOLEGGIATI Y OLIVAS



Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Sobre la masa de pizza, distribuir el Pesto rosso, la mozzarella, el Soleggiati y las aceitunas y meter en el horno. A la salida, termina la pizza decorando con hojas frescas de albahaca y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Servir inmediatamente.

### Procedimiento sin gluten

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

### Ingredientes Menù

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)  
- EK5

al gusto Pesto rosso (Pesto rojo) - CGOK

al gusto Soleggiati - TX1

al gusto Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) -  
UO1

### Ingredientes

queso mozzarella

albahaca fresca