

PIZZA PUERRO, SALCHICHA Y VINAGRE BALSÁMICO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de masa, añadir la Gransalsa de Puerros, la mozzarella, la salchicha y hornear. A la salida, añadir virutas de Parmesano y decorar con el Vinagre Balsámico Glaseado Menù.

Procedimiento sin gluten

Utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù e sostituendo la salsiccia* con la dicitura "senza glutine" in etichetta questa preparazione diventa GLUTEN FREE

Ingredientes Menù

40 g. Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - B11
al gusto Glassa all'aceto balsamico (Glaseado de vinagre balsámico) - D20

Ingredientes

1 Masa para pizza
50 g Salchicha
80 g Mozzarella
al gusto Copos de queso Parmesano