

PIZZA ROJA CON PUERRO, DORATI Y PANCETA AHUMADA



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Estender sobre la base de pizza la Gransalsa de puerros, la mozzarella y la panceta ahumada. Hornear y a la salida del horno acabar la pizza con tomatitos Dorati y hojas de albahaca fresca.

Procedimiento sin gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

*utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine

Ingredientes Menù

para la masa de la pizza Doppio concentrato di pomodoro
(Tomate doble concentrado) - UU1

Dorati - TN1

Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - BI1

Ingredientes

Mozzarella Fior di latte

panceta ahumada

albahaca fresca