

PIZZA SAN MARZANO Y BÚFALA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender la masa, añadir mozzarella de búfala, tomates San Marzano cortados en rodajas y terminar con un condimento de sal y aceite de oliva virgen extra. Cocer en el horno y al final añadir hojas de albahaca fresca

Procedimiento sin gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Ingredientes Menù

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino
D.O.P. (Tomates pelados) - XA1

Ingredientes

mozzarella de búfala
albahaca fresca