

PIZZA VERDE CON PIMIENTOS, JAMÓN Y PESTO



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Extender sobre la base de pizza la salsa Arlecchino de pimientos, añadir la mozzarella y hornear. Retirar del horno y añadir las lonchas de jamón curado, el Pesto alla Genovese fresco y el perejil.

Procedimiento sin gluten

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

Ingredientes Menù

al gusto Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WHOX

al gusto Salsa Arlecchino ai peperoni (Salsa arlequín de pimientos) - CS1

Ingredientes

al gusto masa para pizza con Espinacas

al gusto mozzarella "fior di latte"

al gusto Jamón curado

al gusto Perejil