

TRIANGOLINI FARCITI



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere l'impasto in forma ovale. Farcirlo con la mozzarella, le Olive nostraline e i Porcini. Arrotolarlo e tagliarlo a triangoli. Metterlo in teglia e cuocerlo in forno. In uscita aggiungere su ogni triangolino la Grancrema al Parmigiano con un cucchiaino e decorare con una scaglietta di parmigiano reggiano e un pomodoro Dorato Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimiento sin gluten

Sostituendo l'impasto, con uno idoneo, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Ingredientes Menù

Dorati - TN1
Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61
Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredientes

mozzarella fior di latte
parmigiano reggiano a scaglie