

CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Stendere il disco di pasta, distribuire la Crema di zucca, aggiungere la mozzarella e la pancetta, quindi infornare. A fine cottura ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato.

Préparation sans gluten

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingrédients Menù

50 g Crema di zucca - ECOK
q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" -
5860

Ingrédients

1 Disco di pasta
90 g Mozzarella
6 fette Pancetta stagionata