

PIZZA AUX TOMATES CERISES JAUNES, ROAST-BEEF, ARTICHAUTS ET BUFALA



Ingrédients Menù

- q.b. Carciofi a fette "natura" (Artichauts en tranches « nature »)
- H83
- q.b. Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X
- q.b. Roast-beef di sottofesa al Profumoro (Roast-beef de sous-noix à la saumure Profumoro) - 2N9

Ingrédients

- Mozzarella fior di latte
- Mozzarella di bufala fumée

Chef: Tommaso Ruggieri

Sans gluten

Préparation

Répartir la mozzarella, les tomates cerises jaunes et les tranches d'artichauts sur le disque à pizza*. Retirer du four et garnir avec le roast-beef et la mozzarella di bufala fumée.

Préparation sans gluten

* En remplaçant la base de la pizza par la base de pizza sans gluten (code 7031), la pizza devient sans gluten.