

PIZZA AUX TOMATES SAN MARZANO ET BUFALA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler la pâte, ajouter de la mozzarella de buffle, des tomates San Marzano en tranches et terminer par un assaisonnement de sel et d'huile d'olive extra vierge. Cuire au four et ajouter des feuilles de basilic frais à la sortie.

PIZZAIOLO EXÉCUTIF : ANTONINO ESPOSITO

Préparation sans gluten

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

Ingrédients Menù

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino
D.O.P (Tomates pelées San Marzano de l'Agro Sarnese
nocerino AOP) - XA1

Ingrédients

mozzarella de buffle
basilic