

PIZZA CARCIOFI E MAZZANCOLLE



Ingrédients Menù

40 g. Èmazzancolle - MJ1
50 g. Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA3
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Prezzemolo
70 g. Mozzarella
n°1 Base per Pizza

Chef: Giovanni Fanti

Préparation

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella, gli Spaccatelli di carciofo e le mazzancolle. Inforiare la pizza. In uscita aggiungere prezzemolo fresco e servire la pizza fumante.

Préparation sans gluten

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