

## PIZZA CARCIOFI E MAZZANCOLLE



**Chef:** Giovanni Fanti

### Préparation

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella, gli Spaccatelli di carciofo e le mazzancolle. Infornare 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.

### Ingrédients Menù

40 g. Emazzancolle - 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