

## PIZZA EN JAUNE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Étaler la pâte, ajouter le fromage provola, les tranches de courgettes préalablement frites et les tomates cerises jaunes. Cuire au four. En sortant du four, ajouter les palourdes sautées avec de l'huile, de l'ail et du persil et le zeste de citron. Terminer avec un peu de persil et servir.

PIZZAIOLO EXÉCUTIF : ANTONINO ESPOSITO

### Préparation sans gluten

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

### Ingrédients Menù

Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X

### Ingrédients

Fromage provola  
Courgettes  
Zestes de citron  
Persil  
Palourdes