

PIZZA IN CREMA DI PEPERONI, CRUDO E SALSA DI FICHI



Ingrédients Menù

50 g Salsafichi - TC7
70 g Crema di peperoni rossi - KNOK

Ingrédients

1 Base pizza
60 g Stracciatella
50 g Prosciutto crudo
q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Sulla base stendere la Crema di peperoni rossi e mettere in forno la pizza. In uscita aggiungere il prosciutto crudo, la stracciatella e la Salsafichi. Ultimare con i germogli.

Préparation sans gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.