

## PIZZA LA TREVIGIANA REALE



Chef: Giovanni Fanti

### Préparation

Sur le disque de pâte, étaler la sauce de chicorée rouge puis répartir la mozzarella et le jambon cuit. Ajouter la Grancrema au Parmesan Cuire au four et après avoir sorti la pizza du four, agrémenter de quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique et éventuellement de quelques feuilles de chicorée de Trévise comme décoration.

### Préparation sans gluten

Utiliser la Base pour Menù sans gluten réf. 7031 et du jambon cuit marqué de la mention sans gluten.

### Ingrédients Menù

Glassa all'aceto balsamico (Glaçage au vinaigre balsamique) - D20

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1

Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81

### Ingrédients

Disque de pâte

Jambon cuit

Mozzarella fior di latte

Chicorée de Trévise fraîche