

PIZZA OIE ET GINGEMBRE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Préparer un disque de pâte, étaler dessus la Grancrema au Parmesan, ajouter la mozzarella puis mettre au four.
Après cuisson, hors du four, décorer avec la Sauce à la poire et au gingembre, et avec des tranches de Magret d'oie séché et fumé.

EXECUTIVE PIZZA CHEF : ANTONINO ESPOSITO

Ingrédients Menù

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
Petto d'oca stagionato e affumicato (Magret d'oie séché et fumé) - 2U9
Salsa di Pere e zenzero (Sauce aux poires et au gingembre) - TV7

Ingrédients

Mozzarella fior di latte