

## PIZZA SCAROLA, PEPERONI E SALSICCIA



Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Stendere il disco di pasta, aggiungere la scarola, la mozzarella, la salsiccia, i filetti di peperone e infornare. A cottura ultimata togliere dal forno e decorare con prezzemolo tritato fresco. Servire la pizza fumante.

### Préparation sans gluten

Utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù e sostituendo la salsiccia \* con la dicitura "senza glutine" in etichetta questa preparazione diventa GLUTEN FREE

### Ingrédients Menù

40 g. Peperone pronto - V41

50 g. Scarola campana - ZFP

### Ingrédients

n° 1 Base per pizza

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Prezzemolo

40 g. Salsiccia\*