

## PEPERLIZIA



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Stendere la polpavera sul disco di pasta. Farcire con mozzarella, misto goloso, prosciutto cotto e cuocere in forno per 3/4 minuti. Servire ben calda Con un filo, di olio extra vergine di oliva.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 ed il Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredienti Menù

70 g. Misto Goloso - TW2  
80 g. Polpavera fine - UVU  
n° 1 Base pizza rustica - 7085  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

30 g. Prosciutto cotto  
80 g. Mozzarella