# BOCCONCINI DI PIZZA



## Ingredienti Menù

q.b. Carciofi a fettine al naturale - HH8
q.b. Datterini gialli interi in succo - XM1X
q.b. Soleggiati - TX1

## Ingredienti

q.b. Mozzarella fior di latte
q.b. Salsiccia fresca
q.b. Basilico

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Procedimento

Stendere l'impasto in forma ovale, aggiungere la mozzarella, arrotolarlo e formare dei bocconcini di pizza. Posizionarli su una teglia, aggiungere la salsiccia, i Carciofi a fettine precedentemente ben scolati, e cuocere. A cottura ultimata decorare ogni bocconcino con un Datterino giallo, un pomodoro Soleggiato e una fettina di Carciofo. Ultimare con una fogliolina di basilico.
Executive Pizza Chef: Antonino Esposito

## Procedimento senza glutine

Sostituendo la Base della pizza, con una idonea, e la Salsiccia con una che riporta in etichetta "senza glutine", la preparazione diventa Gluten free.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)