

BOCCONCINI DI PIZZA



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.

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