

CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la Crema di zucca, aggiungere la mozzarella e la pancetta, quindi infornare. A fine cottura ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato.

Procedimento senza glutine

sostituendo il disco di pasta con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

50 g Crema di zucca - ECOK

q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

Ingredienti

1 Disco di pasta

90 g Mozzarella

6 fette Pancetta stagionata