

PEPERLIZIA



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

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.