

PIZZA AI CARCIOFI GRIGLIATI, POMODORINI E PECORINO



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Scolare i carciofi dall'olio di conservazione e tagliarli a fette. Ricoprire il disco di pasta con la Polpavera fine precedentemente condita con olio extra vergine e sale. Aggiungere di seguito la mozzarella a tocchetti, i carciofi a fettine e i pomodorini Dorati. Cuocere in forno la pizza e all'uscita inserire la grancrema di pecorino a filo. Servire fumante.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031.

Ingredienti Menù

Carciofi alla griglia - TO1
Dorati - TN1
Grancrema di Pecorino - KG1
Olio extravergine di oliva - EK5
Polpavera fine - UV3

Ingredienti

Mozzarella fior di latte