

PIZZA AI FORMAGGI, LARDO E NOCCIOLE



Ingredienti Menù

25 g. Pesto di Nocciole Bio - KJ70B

30 g. Ècremaiformaggi - EFQX

30 g. Lardo Patanegra - 2B9

Ingredienti

n°1 Base per pizza

70 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra la crema ai formaggi, la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere il lardo tagliato a fette e il Pesto di nocciole. Servire la pizza fumante.

Procedimento senza glutine

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando l'impasto senza glutine