

PIZZA AL PADELLINO - CAMPO DE' FIORI



Ingredienti Menù

- 1 Pizza al padellino - 7014
- q.b. Carciofi alla griglia - TO1
- q.b. Ècacioepepe - S4QX
- q.b. Guanciaie cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

- 1 mozzarella di bufala

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie circa 120 g di mozzarella di bufala, sfilacciandola in modo uniforme sulle fette.

Su ciascuno spicchio, adagiare uno spicchio di carciofo e una fettina di bacon croccante.

Completare con una colata di ècacioepepe per dare sapidità e gusto.

Procedimento senza glutine
