

## PIZZA AL PADELLINO - LA RAGUSANA

---



Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

---

Spennellare la base pizza al padellino con olio e rosolarla in forno seguendo le istruzioni sulla confezione. Tagliare a metà e farcire.

### Procedimento senza glutine

---

### Ingredienti Menù

---

1 Pizza al padellino - 7014  
100 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
40 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X

### Ingredienti

---

120 g Prosciutto cotto  
q.b. Cavolo nero saltato