

PIZZA CARCIOFI E MAZZANCOLLE



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella, gli Spaccatelli di carciofo e le mazzancolle. Infornare la pizza. In uscita aggiungere prezzemolo fresco e servire la pizza fumante.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Ingredienti Menù

40 g. Emazzancolle - MJ1
50 g. Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA3
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
70 g. Mozzarella
n°1 Base per Pizza