

PIZZA CON POMODORI SECCHI FILETTI E ZUCCHINE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Distribuire la mozzarella e la pancetta sulla base pizza. Infornare e, a fine cottura, completare con le zucchine fritte e i pomodori secchi.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

1 Pizza tonda gourmet - 7065
15 g Pomodori secchi a filetti - ZGP

Ingredienti

80 g Mozzarella
45 g Pancetta stagionata
5 g Zucchine fritte