

## PIZZA CONTEMPORANEA



Chef: Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 1 pizza

Stendere sul disco della pizza il Frulloro® e infornare.

In uscita distribuire Èseppiafette condita con Olio extravergine d'oliva. Aggiungere il Chutney di Mango e Pepe rosa.

Ultimare con il Pepe rosa essiccato, l'erba cipollina e i Peperoncini in fili sottili, accompagnando con una ciotola di Dorati con qualche foglia di basilico.

### Procedimento senza glutine

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Ingredienti Menù

10 Dorati - TN1  
100 g Èseppiafette - WD1  
50 g Frulloro ® - X93  
90 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingredienti

1 Disco pizza  
q.b. Erba cipollina  
q.b. Foglie di basilico