

PIZZA CREMA DI ZUCCA E PEPERONE CRUSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la Crema di zucca, aggiungere la mozzarella e la pancetta, quindi infornare. A fine cottura ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

50 g Crema di zucca - ECOK
q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

Ingredienti

90 g Mozzarella
6 fette Pancetta stagionata