

PIZZA FRIARIELLI E 'NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella, le Patate tagliate a rondelle e i Èfriarielli, quindi infornare. A fine cottura ultimare con la Salsa di 'Nduja e i Peperoncini in fili.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

20 g Patate pronte al naturale - Z62
20 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
50 g Èfriarielli - B41
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

60 g Mozzarella