

PIZZA FRIARIELLI, SALAME PICCANTE, MOZZARELLINE E PAPRIKA



Ingredienti Menù

q.b. Èfriarielli - B41
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Paprica purpuro dolce - 1805

Ingredienti

q.b. Salame piccante
q.b. Mozzarelline
q.b. Mozzarella
1 Disco di pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere la mozzarella, Èfriarielli, il salame piccante e cuocere in forno. In uscita aggiungere le mozzarelline, la Paprica e Olio extravergine di oliva.