

PIZZA FRIARIELLI, SALSICCA E POMODORI DORATI



Ingredienti Menù

Dorati - TN1
Friarielli - BJ0K
Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

patate lessate
provola
salsiccia
sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la patata schiacciata, un filo d'olio e un pizzico di sale. Aggiungere la provola, i friarielli, la salsiccia e infornare. All'uscita aggiungere i pomodorini Dorati Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, e la Salsiccia con una che riporta in etichetta senza glutine, la preparazione diventa GLUTEN FREE.