

PIZZA IN GIALLO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la provola, le fette di zucchine precedentemente fritte e i Datterini gialli. Cuocere in forno. All'uscita aggiungere le Vongole saltate in padella con olio, aglio e prezzemolo e le scorzette di limone. Ultimare con una spruzzata di prezzemolo e servire.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Ingredienti Menù

Datterini gialli interi in succo - XM1X

Ingredienti

provola
zucchine
limone a scorzette
prezzemolo
Vongole veraci