

PIZZA L'ARCOBALENO



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la mozzarella, le zucchini e le melanzane a tocchetti precedentemente fritte. Cuocere in forno e all'uscita aggiungere i pomodorini freschi, alcune foglie di basilico fresco e la Grancrema di scamorza affumicata in asettico colata a filo.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031.

Ingredienti Menù

30 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

Ingredienti

n° 1 Disco di pasta

80 g. Mozzarella fior di latte

30 g. Zucchini

30 g. Melanzane

20 g. Pomodorini

q.b. Basilico fresco