

PIZZA L'AROMATICA



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Distribuire sul disco di pasta la crema di salvia allungata con un po' di panna, la mozzarella, la ricotta, le fette di pancetta e un po' di parmigiano reggiano grattugiato. Infornare.

Ingredienti Menù

30 g. Crema di salvia - KT7

Ingredienti

15 ml. Panna

30 g. Pancetta

40 g. Ricotta

60 g. Mozzarella

n° 1 Disco di pasta

q.b. Parmigiano reggiano