

## PIZZA L'EMILIANA



Chef: Giovanni Fanti

### Procedimento

Stendere sul disco di pasta la mozzarella, gli spinaci precedentemente lessati, e la salsiccia a tocchetti. Cuocere in forno e all'uscita aggiungere le fette di prosciutto cotto e la Grancrema al parmigiano reggiano in asettico colata a filo.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031, Salsiccia e Prosciutto cotto riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredienti Menù

20 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

### Ingredienti

n° 1 Disco di pasta

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Spinaci freschi

30 g. Salsiccia

30 g. Prosciutto cotto