

PIZZA LA CAMPAGNOLA



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Sul disco di pasta spalmare la crema di ortica, aggiungere la mozzarella, la ricotta e le fette di pancetta stagionata. Infornare e a cottura ultimata completare la farcitura con la Grancrema al parmigiano reggiano colata a filo.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Pancetta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

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

40 g Salsa all' ortica - EL7

n° 1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

30 g. Pancetta stagionata

40 g. Ricotta

60 g. Mozzarella fior di latte