

PIZZA LA MANTOVANA



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere sul disco di pasta la crema di zucca stemperata con poca panna. Aggiungere la Grancrema di gorgonzola, quindi distribuirvi sopra la mozzarella a cubetti e infornare. A cottura ultimata, completare la farcitura con speck e rucola fresca.

Procedimento senza glutine

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

Ingredienti Menù

Crema di zucca - ECOK

Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

Ingredienti

Disco di pasta

Mozzarella fior di latte

Panna fresca

Speck

Rucola