

PIZZA LA TREVIGIANA REALE



Ingredienti Menù

Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20
Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

Ingredienti

Disco di pasta
Prosciutto cotto
Mozzarella fior di latte
Radicchio trevigiano fresco

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Spalmare sul disco di pasta la salsa di radicchio rosso, distribuire la mozzarella e il prosciutto cotto. Aggiungere la Grancrema al parmigiano reggiano. Cuocere in forno e all'uscita completare con alcune gocce di glassa all'aceto balsamico ed eventualmente qualche foglia di radicchio trevigiano come decorazione.

Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Prosciutto cotto riportante la dicitura senza glutine.