

PIZZA MASCARPONE E PISTACCHIO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta e bucherellarla leggermente, in modo da limitarne la lievitazione in forno. Cuocere, quindi lasciare raffreddare. Farcire con la crema al Tiramisù preparata secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Ultimare con la salsa di Pistacchio dolce, la Granella di pistacchio, le meringhe sbriciolate e i frutti di bosco.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

13 g Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP - L60X

33 g Tiramisù - DP1

9 g Granella di pistacchio - 7084X

Ingredienti

83 ml Panna

83 ml Latte

4 Meringhe sbriciolate

q.b. Frutti di bosco