

PIZZA MAZZANCOLLE E POMODORINI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, aggiungere la mozzarella e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere le mazzancolle, i Dorati e i Datterini gialli. Ultimare decorando con un po' di prezzemolo tritato e un filo d'olio extra vergine d'oliva. Servire la pizza fumante.

Procedimento senza glutine

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù

Ingredienti Menù

30 g. Dorati - TN1
35 g. Èmazzancolle - MJ1
50 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
80 g. Mozzarella fior di latte
N° 1 Base per Pizza