

PIZZA OCA E ZENZERO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare un disco di pasta unendo all'impasto la Grancrema al Parmigiano Reggiano, aggiungere la mozzarella e infornare. In uscita decorare con la Salsa di pere e zenzero e fettine di Petto d'oca stagionato e affumicato.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Ingredienti Menù

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

Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9

Salsa di Pere e zenzero - TV7

Ingredienti

mozzarella fior di latte