

## PIZZA PATANEGRA E SALSA DI NOCI



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere il Lardo Patanegra e la Salsa alle noci. Ultimare con foglie di valeriana e servire.

### Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

### Ingredienti Menù

35 g. Salsa alle noci - C47

40 g. Lardo Patanegra - 2B9

### Ingredienti

q.b. Valeriana fresca

70 g. Mozzarella fior di latte

n°1 Base per Pizza