

## PIZZA PEPERONI E CIPOLLA TROPEA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra il Frulloro, la mozzarella, la pancetta affettata e infornare. In uscita aggiungere i Peperoni arricciati, la cipolla di Tropea a fette e un po' di prezzemolo tritato.

### Procedimento senza glutine

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

\*utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine

### Ingredienti Menù

40 g. "Gli Arricciati" - XJ1

60 g. Frulloro ® - X93

### Ingredienti

q.b. Prezzemolo

15 g. Cipolla rossa di Tropea

30 g. Pancetta stagionata\*

80 g. Mozzarella fior di latte

n° 1 Base per Pizza