

PIZZA PORRO, SALSICCIA E BALSAMICO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, aggiungere la Gransalsa di porro, la mozzarella, la salsiccia e infornare. In uscita aggiungere scaglie di Parmigiano Reggiano ed eseguire una decorazione utilizzando la Glassa all'aceto balsamico Menù.

Procedimento senza glutine

Utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù e sostituendo la salsiccia* con la dicitura "senza glutine" in etichetta questa preparazione diventa GLUTEN FREE

Ingredienti Menù

40 g. Gransalsa di Porro - BI1

q.b. Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

Ingredienti

n° 1 Base per Pizza

80 g. Mozzarella

50 g. Salsiccia*

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie