

PIZZA PRIMAVERA



Ingredienti Menù

30 g. Lardo Patanegra - 2B9
80 g. Polpavera fine - UV3
n° 1 Dorati - TN1
n° 2 Carciofi alla griglia - TO1

Ingredienti

n° 1 Base per Pizza
q.b. Prezzemolo
70 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellaconi

Senza glutine

Procedimento

Stendere sulla Base pizza rustica la polpa condita con olio e sale. Farcire con la mozzarella. Cuocere in forno per 3/4 minuti. In uscita aggiungere i carciofi alla griglia, il lardo e un dorato al centro. Servire la pizza fumante con una spolverata di prezzemolo.