

## PIZZA PRIMAVERA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**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.

### 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