

PIZZA ROAST BEEF E SALSA VERDE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e infornare. A fine cottura completare con il Roast beef e la Salsa verde. Ultimare con la Crema ai formaggi versata a filo e qualche germoglio.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

10 g Crema ai formaggi - EF1
20 g Salsa verde - VDP
60 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

Ingredienti

90 g Mozzarella
q.b. Germogli