

PIZZA SALAME AL PEPE E DATTERINI GIALLI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella fior di latte e il Pomodoro San Marzano "a macchia di leopardo". Aggiungere i Carciofi alla Giudia tagliati a spicchi e cuocere in forno. All'uscita aggiungere il Salame al pepe, i Datterini gialli tagliati a metà, un bocconcino di mozzarella e qualche foglia di basilico fresco.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.