

PIZZA SAN MARZANO E BUFALA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella di bufala, i Pomodori San Marzano tagliati a fettine e terminare con un condimento di sale e olio extra vergine d'oliva. Cuocere in forno e in uscita aggiungere foglie di basilico fresco .

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

Procedimento senza glutine

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

Ingredienti Menù

Olio extravergine di oliva - EK5

Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino

D.O.P. - XA1

Ingredienti

mozzarella di bufala

basilico