

PIZZA SEPIE, PEPERONI ALLA BRACE, SALICORNIA E PESTO ALLA GENOVESE FRESCO



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sul disco di pasta* la mozzarella, èsalicornia e cuocere in forno. In uscita aggiungere èmaremix e i peperoni alla brace tagliati a listarelle. Ultimare con il pesto alla genovese fresco.

Procedimento senza glutine

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

Ingredienti Menù

- q.b. Èmaremix - MZ1
- q.b. Èsalicornia - WM1X
- q.b. Peperoni interi alla Brace - TT1
- q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

- q.b. Mozzarella