

PIZZA SHAKSHUKA, PULLED PORK E CIPOLLA CAMELLATA



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra la Shakshuka, la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere il Pulled pork precedentemente gratinato e la Cipolla caramellata. Ultimare la pizza con rucola fresca e servire.

Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

Ingredienti Menù

30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
- ZU2
80 g. Salsa Shakshuka - K03
90 g. Pulled pork - SB2

Ingredienti

n° 1 Base per pizza
80 g. Mozzarella fior di latte
q.b. Rucola fresca