

PIZZA SOLEGGIATI, OLIVE E RAGUSANO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e infornare. A fine cottura completare con la cipolla di Tropea fresca tagliata a rondelle sottili, le Olive Leccino e i pomodori Soleggiati.

Ultimare con la Grancrema di Ragusano DOP versata a filo e qualche germoglio.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

10 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X
10 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
6 Soleggiati - TX1

Ingredienti

80 g Mozzarella
80 g Cipolla di Tropea
q.b. Germogli