

PIZZA SUMMER PARK



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la Polpavera, la mozzarella e poi infornare. Aggiungere i filetti rossi e gialli di peperone, le zucchine a rondelle precedentemente fritte, l'Èmazzancolle. Completare la farcitura con una spolverata di prezzemolo e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare una base per la pizza senza glutine.

Ingredienti Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
Èmazzancolle - MJ1
Peperone pronto - V41
Polpavera fine - UV3

Ingredienti

prezzemolo
zucchine tagliate a rondelle
mozzarella fior di latte