

PIZZA TONNO FUMÉ E ANETO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la crema ai formaggi mista alla Crema di aneto, la mozzarella e infornare. In uscita, fuori dal forno, aggiungere il tonno affettato e il Pepe rosa. Ultimare decorando con un rametto di timo fresco. Servire la pizza fumante.

Procedimento senza glutine

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù

Ingredienti Menù

20 g Ècremaiformaggi - EFQX
30 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

30 g Crema di aneto
n° 1 Base per Pizza
70 g Mozzarella
q.b. Timo