

PIZZA VERDURE GRIGLIATE E SALSA DI AGRUMI



Ingredienti Menù

- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Melanzane alla griglia - TE1
- q.b. Peperoni interi alla Brace - TT1
- q.b. Salsa di agrumi - BOOX
- q.b. Salsa di agrumi - BOOX
- q.b. Zucchine alla Griglia - TL1

Ingredienti

- q.b. Prezzemolo
- q.b. Pancetta*
- q.b. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sul disco di pasta* il frulloro, la mozzarella, le verdure grigliate, i peperoni, la pancetta e cuocere in forno. In uscita aggiungere la salsa di agrumi e il prezzemolo.

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

Procedimento senza glutine

* Se si utilizza pancetta dichiaratamente "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.