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 - BO0X

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)