

PIZZA VOLARE



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la Polpavera, la mozzarella e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere la ricotta fresca e i Mezzoro. Ultimare decorando con il pesto alla genovese e foglie di basilico fresco. Servire fumante.

Procedimento senza glutine

Utilizzare una base per la pizza senza glutine.

Ingredienti Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
Granpesto alla genovese in asettico - BY107
Mezzoro - XC1
Polpavera fine - UV3

Ingredienti

mozzarella fior di latte
ricotta vaccina fresca
q.b. basilico