

## TRIANGOLINI FARCITI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Stendere l'impasto in forma ovale. Farcirlo con la mozzarella, le Olive nostraline e i Porcini. Arrotolarlo e tagliarlo a triangoli. Metterlo in teglia e cuocerlo in forno. In uscita aggiungere su ogni triangolino la Grancrema al Parmigiano con un cucchiaino e decorare con una scaglietta di parmigiano reggiano e un pomodoro Dorato Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

### Procedimento senza glutine

Sostituendo l'impasto, con uno idoneo, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

### Ingredienti Menù

Dorati - TN1  
Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61  
Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

### Ingredienti

mozzarella fior di latte  
parmigiano reggiano a scaglie