

PIZZA CON BACCALÀ, DATTERINO GIALLO E TAGGIASCHE



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Stendere la base della pizza. Condire in sequenza con mozzarella, pomodori datterini in succo, baccalà e olive. Cuocere e terminare aggiungendo in uscita delle mandorle a fette tostate ed erba cipollina tritata.

Ingredienti Menù

20 g Olive taggiasche denocciolate - XL1
70 g Datterini gialli interi in succo - XM1X
70 g Èbaccalà - WL1X

Ingredienti

10 g Mandorle tostate
Q.B. Erba cipollina
Q.B. Buccia di limone grattugiata
Q.B. Mozzarella