

FRITTIERTE PIZZA FOGGIA



Menù-Zutaten

15 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP
(Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP

n. 2 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio
(Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

n. 2 Mini Yellow pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Mini Yellow - halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XB1X

Zutaten

150 g Pizzateig

30 g Büffelmozzarella

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Pizzateig frittieren, abtropfen lassen, mit Büffelmozzarella belegen und backen. Nach dem Backen mit Mini Red, Mini Yellow und Pesto alla Genovese garnieren.