

FRITTIERTE PIZZA FOGGIA



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.

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