

## PADORÉ PFÄNNCHENPIZZA DIE ROTE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Die Menù Padellino-Pfännchenpizza im vorgeheizten Ofen bei 250 °C etwa 6 Minuten backen, bis ein goldbrauner und knuspriger Boden entsteht. Nach dem Backen in 6 Stücke schneiden.

Die Stracciatella gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen; ihre Cremigkeit gleicht die Würze des Fisches und die Intensität der Zwiebel aus.

Die Menù süß-saure Zwiebeln hinzufügen, um der Pizza eine aromatische Note und eine angenehme süß-säuerliche Nuance zu verleihen.

Mit den Menù Dorita-Thunfischfilets, ordentlich auf jedem Stück angeordnet, sowie mit den Menù Extra Sardellenfilets aus dem Kantabrischen See, halbiert für einen kräftigen und ausgewogenen Geschmack, vollenden.

Jedes Stück mit einer halben eingelegten Menù Kapernfrucht garnieren, die dem Ganzen Frische und Charakter verleiht.

### Verarbeitung ohne Gluten

Durch den Austausch des Pizzabodens gegen eine Variante mit der Kennzeichnung „glutenfrei“ auf dem Etikett wird die Zubereitung glutenfrei.

### Menù-Zutaten

1 - im Ofen bei 250 °C für 6 Minuten backen (in 6 Stücke schneiden) Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014

3 (½ pro Spalte) Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets extra aus der Kantabrischen See) - WA0

3 (halbiert) Frutti del Capperi all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH

n.B. Cipolle in agrodolce - ZNP

n.B. Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole (Große Thunfischfilets Dorita in Sonnenblumenöl) - WE207

### Zutaten

120 g Stracciatella

n.B. Petersilie