

## PIZZA AL PADELLINO - LA CALABRA

---



Chef: Maurizio Ferrari

### Zubereitung

---

Spennellare la base pizza al padellino con olio e rosolarla in forno seguendo le istruzioni sulla confezione. Tagliare le patate pronte e rosolarle in padella. Tagliare a metà la base pizza al padellino e farcire.

### Verarbeitung ohne Gluten

---

### Menù-Zutaten

---

- 1 Pizza al padellino - 7014
- 150 g Patate pronte al naturale - Z62
- 20 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
- 40 g Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X

### Zutaten

---

q.b. Rucola