

PIZZA AL PADELLINO - PONENTE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Pizza al Padellino Menù im auf 250 °C vorgeheizten Backofen etwa 6 Minuten backen, bis der Boden goldbraun und knusprig ist. Nach dem Backen in 6 Stücke schneiden.

Den Büffelmozzarella aus Kampanien auf der Oberfläche verteilen.

Zwei bis drei entkernte Taggiasca-Oliven Menù auf jedes Stück geben und die halbgetrockneten, in Öl eingelegten Pizzutello-Tomaten Menù harmonisch darauf verteilen, um Geschmack und Farbe auszugleichen.

Mit etwas frischem Pesto alla Genovese Menù verfeinern, das der Pizza Duft und aromatische Intensität verleiht.

Zum Schluss mit frischen Basilikumblättern garnieren, um einen grünen und duftenden Akzent zu setzen.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

1 Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014

12 ca. Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

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

n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

n.B. Büffelmozzarella

n.B. Basilikum