

PIZZA APPETITOSA MIT GELBEN DATTELTOMATEN UND SARDELLEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Auf dem Pizzaboden die Mozzarellawürfel, die gelben Datteltomaten und die in runde Scheiben geschnittenen Pfefferschoten verteilen. Im Ofen backen. Die fertig gebackene Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Sardellen und frischem Basilikum garnieren.

Menù-Zutaten

4 Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1
80 g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

Zutaten

nach Belieben frischer Basilikum
80 g Mozzarella
nach Belieben frische Pfefferschoten