PIZZA APPETITOSA MIT GELBEN DATTELTOMATEN UND SARDELLEN



Chef: Leonardo Pellacani

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

Zubereitung

Auf dem Pizzaboden die Mozzarellawürfel, die gelben Datelltomaten 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)