

## PIZZA CON BACCALÀ E AGLIO ORSINO



### Menù-Zutaten

30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X  
30 g Dorati - TN1  
30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X  
70 g Èbaccalà - WL1X

### Zutaten

1 Disco di pizza  
70 g Mozzarella fiordilatte

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Per 1 persona

Stendere la base della pizza. Aggiungere la mozzarella, Èbaccalà e cuocere in forno. Una volta pronta la pizza, aggiungere in uscita i Datterini gialli semisecchi, i Dorati e il Pesto di Aglio Orsino. Ultimare con i Peperoncini in fili sottili e servire.

### Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base di pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.