

PIZZA FRITTA CON FRULLORO, ACCIUGHE, OLIVE E AGLIO ORSINO



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Friggere il disco della pizza in abbondante olio bollente. Passarlo per qualche minuto in forno e farcire con Frulloro®Frullato di pomodoro fresco, Origano, Filetti di acciughe del Mar Adriatico, Olive taggiasche denocciolate e decorare con il Pesto di Aglio Orsino.

Menù-Zutaten

12 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X

15 g Olive taggiasche denocciolate - XL1

30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X

50 g Frulloro® - X93

Zutaten

1 Base pizza