PIZZA MARLIN, OLIVE, DATTERINI E DORATI



Menù-Zutaten

30 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
30 g. Dorati - TN1
30 g. Olive di Castelvetrano sfiziose - KO1
40 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

N° 1 Base per Pizza
80 g. Mozzarella fior di latte
q.b. Prezzemolo
q.b. Fnocchietto selvatico

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere il Marlin tagliato a fette, i Dorati, i Datterini gialli e le Olive di Castelvetrano. Ultimare la pizza aggiungendo un po' di prezzemolo tritato, un filo d'olio e decorare con qualche ciuffo di fi nocchietto selvatico.

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

© 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)