

## PIZZA MIT ENDIVIE



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Teigscheibe ausrollen, den gewürfelten Mozzarella darauf verteilen, die Endivie, die Sardellenfilets, die italienischen Oliven und die Pinienkerne hinzufügen und in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und die Pizza dampfend heiß servieren.

### Menù-Zutaten

15 g. Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1  
15 g. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z93  
60 g. Scarola campana (Endivie aus Kampanien) - ZFP  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

70 g Mozzarella fior di latte  
5 g Pinienkerne  
1 Pizzaboden