PIZZA MIT ENDIVIE



Chef: Leonardo Pellacani

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)