

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 Nostrale 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