

PIZZA MIT GRILLGEMÜSE UND KALABRISCHER 'NDUJA SAUCE



Menù-Zutaten

- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Mix grill (Gegrilltes Gemüse Mischung) - TP1
- q.b. Salsa di 'Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus 'Nduja-Rohwurst) - X60X

Zutaten

- n.B. Mozzarella fior di latte
- n.B. Basilikum
- n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Mozzarella, Frulloro und die gegrillte Gemüse Mischung auf der Teigscheibe* verteilen und im Ofen backen. Am Ausgang die 'Nduja-Sauce, Petersilie und Basilikum hinzufügen.

Verarbeitung ohne Gluten

* Wenn ein „glutenfreier“ Teig oder ein „glutenfreier“ Pizzaboden verwendet wird, ist die Pizza glutenfrei.