PIZZA MIT KLIPPFISCH, GELBEN DATTELTOMATEN UND TAGGIASCA-OLIVEN

Menù-Zutaten

20 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

70 g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

70 g Èbaccalà - WL1X

Zutaten

n-B. Pizza-Mozzarella

n.B. geriebene Zitronenschale

n.B. Schnittlauch

10 g geröstete Mandeln

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen. Zuerst mit Mozzarella, dann mit Datteltomaten im Saft und zuletzt mit dem Klippfisch und den Oliven belegen. Nach den Backen mit gerösteten Mandelblättchen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

© 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)