PIZZA MIT PASSIERTEN GELBEN TOMATEN, SARDELLEN UND DORATI-TOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1 Pizza tonda gourmet - Runde Gourmet-Pizza - 7065
15 g Dorati - TN1
15 g Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets extra aus der Kantabrischen See) - WA0
70 g Passata di Pomodoro Giallo (Gelbe passierte Tomaten) - U21X7

Zutaten

80 g Mozzarella
65 g Stracciatella
n.B. Basilikum

Zubereitung

Die passierten gelben Tomaten auf dem Pizzaboden verteilen und den Mozzarella hinzufügen. Im Ofen backen und nach dem Backen mit Stracciatella, Sardellen, Dorati-Tomaten und Basilikumblättern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)