PIZZA MIT SARDELLENFILETS AUS DER KANTABRISCHEN SEE



Menù-Zutaten

15 g. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets aus der Kantabrischen See) - WA9

30 g. Soleggiati - TX1

Zutaten

1 Pizzaboden

60 g Burrata

35 g Mozzarella

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Den Teig ausrollen, ein wenig Mozzarella darauf geben und die Teigscheibe in den Ofen schieben. Zum Schluss den Burrata-Käse, die Soleggiati-Tomaten und die Sardellenfilets hinzufügen.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

© 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)