

## PIZZA MIT SARDELLENFILETS AUS DER KANTABRISCHEN SEE



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-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