

## PIZZA SOLE DEL MARE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Versare l'olio extra vergine d'oliva nella teglia da forno e stenderlo aiutandosi con carta assorbente cercando di ungere tutta la superficie della teglia. Stendere l'impasto per pizza in teglia lievitato e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro condita. Infornare la base rossa dando una precottura. Successivamente farcire con la mozzarella a cubetti, i pomodorini dorati, e le olive. Completare la cottura in forno e all'uscita farcire con i gamberetti precedentemente reidratati in acqua, il granpesto alla genovese e il basilico fresco. Servire ben calda.

### Menù-Zutaten

Dorati - TN1  
Gamberetti liofilizzati - MS9  
Granpesto alla genovese in asettico - BY107  
Olio extravergine di oliva - EKC  
Olive "alla greca" - U51  
Polpavera fine - UVU

### Zutaten

Mozzarella fior di latte  
Basilico fresco  
Impasto per pizza in teglia  
q.b. sale