

## PIZZETTE FRITTE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Preparare l'impasto con l'aggiunta del Pesto alla genovese Menù. Dividere una pallina ottenuta in 4 parti e formare così 4 pizzette. Friggerle in olio bollente. Asciugarle e aggiungere al centro di ognuna un cucchiaino di Pesto alla genovese. Decorare con i Dorati, i Datterini gialli e le ciliegine di mozzarella.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

### Verarbeitung ohne Gluten

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

### Menù-Zutaten

Datterini gialli interi in succo - XM1X

Dorati - TN1

Pesto alla genovese - BY1X

### Zutaten

ciliegine di mozzarella