

SCHWARZE PIZZA MIT KLIPPFISCH, PIZZUTELLO-TOMATEN UND PESTO



Menù-Zutaten

- n.B. Èbaccalà - WL1X
- n.B. Ènerodiseppia - WBQ
- n.B. Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
- n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

Zutaten

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Eine Pizzascheibe mit Mozzarella und Èbaccalà belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit halbierten Mini Red belegen und mit frischem Pesto alla Genovese bestreichen

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)