

## SCHWARZE PIZZA MIT KLIPPFISCH, PIZZUTELLO-TOMATEN UND PESTO



**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)

### Menù-Zutaten

n.B. Èbaccalà - WL1X

n.B. Ènerodiseppia - WBQ

n.B. Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

n.B. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

### Zutaten