SCHWARZE PIZZA MIT KLIPPFISCH, PIZZUTELLO-TOMATEN UND PESTO



Menù-Zutaten

n.B. Èbaccalà - WL1X

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

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

q.b. Ènerodiseppia - WBQX

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)