

BACCALA' E MINI YELLOW



Chef: Salvatore Coppola

Gluten Free

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire il Frulloro© e infornare. A fine cottura completare con i pomodori Mini Yellow, quenelle di Èbaccalà mantecato e la Tapenade. Ultimare con foglie di basilico.

Gluten Free Method

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

20 g Tapenade rustica - VR7

70 g Èbaccalà - WL1X

70 g Frulloro ® - X93

n° 3 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XB1X

Ingredients

1 Disco di pasta

q.b. Basilico