

MIDDAY PIZZA IN PAN



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere l'impasto in una teglia, aggiungere la mozzarella, i pomodori freschi tagliati a metà, la scarola brasata e i friarielli. Infornare e in uscita aggiungere i filetti di acciughe.

Pizza vincitrice della rubrica La Posta del 2016 Ricetta del panificio-pizzeria Da Orazio di Nichelino (To).

Menù Ingredients

Filetti di Acciughe - Anchovy Fillets - MP1

Friarielli - Turnip Tops - BJOK

Scarola brasata - Braised Endive - ZHOK

Ingredients

fresh halved tomatoes

mozzarella