

PIZZA BACCALÀ E MINI YELLOW



Chef: Leonardo Pellacani

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

Menù Ingredients

20 g Tapenade rustica - VR7

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

70 g Frulloro ® - X93

70 g Èbaccalà - WL1X

Ingredients

q.b. Basilico