

PIZZA CON BACCALÀ E AGLIO ORSINO



Menù Ingredients

30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
30 g Dorati - TN1
30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
70 g Èbaccalà - WL1X
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredients

1 Disco di pizza
70 g Mozzarella fiordilatte

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 1 persona

Stendere la base della pizza. Aggiungere la mozzarella, Èbaccalà e cuocere in forno. Una volta pronta la pizza, aggiungere in uscita i Datterini gialli semisecchi, i Dorati e il Pesto di Aglio Orsino. Ultimare con i Peperoncini in fili sottili e servire.

Gluten Free Method

Sostituendo la base di pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.