# PIZZA CON BACCALÀ E AGLIO ORSINO



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

## 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

## 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)