PIZZA CON FIORI DI ZUCCA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E MINI RED

Menù Ingredients

q.b. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

Ingredients

q.b. Mozzarella fior di latte

q.b. Fiori di zucca

q.b. Foglie di basilico

q.b. Bucce di limone

Chef: Diego Ponzoni

Gluten Free

Method

Stendere sul disco di pizza* la mozzarella e i fiori di zucca. Togliere dal forno e ultimare con i Filetti di acciughe del Cantabrico e i Mini Red. Decorare con foglie di basilico e bucce di limone grattugiate. Servire tonda o tagliata a triangoli per una versione più “gourmet”.

Gluten Free Method

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7031) la pizza 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)