

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



**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 Ingredients

q.b. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9  
q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi 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