

PIZZA CON PASSATA GIALLA, ACCIUGHE E DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Distribuire la passata di pomodoro sulla base pizza e aggiungere la mozzarella. Infornare e, a fine cottura, completare con la stracciatella, le acciughe, i pomodori Dorati e le foglie di basilico.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

1 Pizza tonda gourmet - 7065

15 g Dorati - TN1

15 g Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0

70 g Passata di pomodoro giallo - U21X7

Ingredients

80 g Mozzarella

65 g Stracciatella

q.b. Basilico