PIZZA WITH YELLOW TOMATO PURÉE, ANCHOVIES AND DORATI TOMATOES



Menù Ingredients

1 Pizza tonda gourmet - Gourmet round pizza - 7065
15 g Dorati - TN1
15 g Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - Extra Cantabrian Anchovy Fillets in olive oil - WA0
70 g Passata di Pomodoro Giallo - Yellow Tomato Purée - U21X7

Ingredients

80 g Mozzarella
65 g Stracciatella
Basil

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Spread the Yellow Tomato Purée over the pizza base and add the mozzarella. Bake in the oven and, once cooked, finish with stracciatella, anchovies, Dorati tomatoes and fresh basil leaves.

Gluten Free Method

© 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)