

PIZZE FRITTE CON PEPERONI, ACCIUGHE E CAPPERI



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Dividere la pallina in tre porzioni più piccole e ricavare tre dischi. Friggerli fino a quando non risulteranno ben dorati. Farcire ogni pizza fritta con un bocconcino di mozzarella di bufala, il Peperonepronto, i Filetti di Acciughe Extra del Cantabrico e i Capperini in olio.

Gluten Free Method

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

50 g Peperonepronto - V41

n° 3 Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

n° 3 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0

Ingredients

1 Disco di pasta

n° 3 Ciliegine di mozzarella di bufala