

PIZZE FRITTE CON POMODORINI E PESTO



Chef: Salvatore Coppola

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, un pomodoro Mini Red o un pomodoro Mini Yellow. Ultimare con il Pesto alla Genovese Fresco e una foglia di basilico.

Gluten Free Method

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

Menù Ingredients

10 g Pesto alla genovese fresco - WH0X
n° 1 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XB1X
n° 2 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
q.b. Olio tecnico per frittura - E10

Ingredients

1 Disco di pasta
n° 3 Ciliegine di mozzarella di bufala