

## PIZZA BUFALINA DOS TOMATES CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y PESTO GENOVÉS FRESCO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Para 1 persona

Cortar la mozzarella de búfala, extenderla sobre la base para pizza en pala y hornear. Cuando la pizza esté lista, cortarla en 8 porciones y condimentar cada una de ellas con los tomates Mini Red y Mini Yellow alternados, las anchoas del Cantábrico cortadas por la mitad y un poco de pesto genovés fresco. Decorar con algunas hojas de albahaca fresca y servir.

### Ingredientes Menù

- n°1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060
- n°4 Mini Red Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
- n°4 Mini Yellow pomodori gialli semiseccchi pelati "Pizzutello" in olio (Mini Yellow Tomates amarillos semisecos pelados "Pizzutello") - XB1X
- n.8 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
- q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

### Ingredientes

- 80 g Mozzarella de búfala
- al gusto Albahaca fresca