

PIZZA CON BACALAO, TOMATES DÁTIL AMARILLOS Y ACEITUNAS TAGGIASCA



Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Extender la base de la pizza. Condimentar con la mozzarella, los tomates dátil en su jugo, el bacalao y las aceitunas, por este orden. Cocer la pizza y, a la salida del horno, añadir almendras en láminas tostadas y cebollino picado.

Ingredientes Menù

20 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1

70 g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X

70 g Èbaccalà - WL1X

Ingredientes

10 g Almendra tostada

al gusto Cebollino

al gusto piel de limón rallada

al gusto mozzarella para pizza