

PIZZA CON FIORI DI ZUCCA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E MINI RED



Ingredientes Menù

- q.b. Filetti di Acciughe del Cantabrico - WA9
- q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X

Ingredientes

- q.b. Mozzarella fior di latte
- q.b. Fiori di zucca
- q.b. Foglie di basilico
- q.b. Bucce di limone

Chef: Diego Ponzoni

Sin gluten

Preparación

Stendere sul disco di pizza* la mozzarella e i fiori di zucca. Togliere dal forno e ultimare con i Filetti di acciughe del Cantabrico e i Mini Red. Decorare con foglie di basilico e bucce di limone grattugiate. Servire tonda o tagliata a triangoli per una versione più "gourmet".

Procedimiento sin gluten

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7031) la pizza diventa Gluten Free.