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



## Ingredientes Menù

q.b. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)