

PIZZA FRITTA CON FRULLORO, ACCIUGHE, OLIVE E AGLIO ORSINO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Friggere il disco della pizza in abbondante olio bollente. Passarlo per qualche minuto in forno e farcire con Frulloro®Frullato di pomodoro fresco, Origano, Filetti di acciughe del Mar Adriatico, Olive taggiasche denocciolate e decorare con il Pesto di Aglio Orsino.

Ingredientes Menù

12 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X
15 g Olive taggiasche denocciolate - XL1
30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
50 g Frulloro ® - X93
q.b. Origano macinato - 1228

Ingredientes

1 Base pizza