

PIZZA NEGRA CON BACALAO, TOMATE PIZZUTELLO Y PESTO



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Estender sobre la base de pizza la mozzarella, Èbaccalà y meter en el horno. Al sacarla del horno, añadir los Mini Red cortados a la mitad y el Pesto alla Genovese fresco.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

al gusto Èbaccalà - WL1X

al gusto Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello

(Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X

al gusto Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X

q.b. Ènerodiseppia - WBQX

Ingredientes

mozzarella fior di latte