

## PIZZA À LA POÊLE VESUVIO



Chef: Gianluca Galliera

### Préparation

Cuire la Pizza al padellino Menù dans un four préchauffé à 250 °C pendant environ 6 minutes, jusqu'à obtenir une base dorée et croustillante. Une fois cuite, la couper en 6 parts.

Répartir la straciatella sur la surface, en créant une base crémeuse qui équilibrera la saveur et l'intensité des autres ingrédients.

Ajouter les Friarielli Menù, disposés uniformément, pour apporter au plat leur goût légèrement amer et authentiquement napolitain.

Compléter avec la Sauce 'Nduja de Calabre Menù, répartie par petites touches afin d'ajouter une note piquante et enveloppante. Garnir chaque part de Filets d'Anchois Extra de la mer Cantabrique Menù coupés en deux et d'Olives de Taggia dénoyautées Menù, pour un équilibre parfait entre mer et terre.

Terminer par une pincée de crumble de Taralli Classiques Menù, qui apporte du croquant et une touche rustique.

### Préparation sans gluten

En remplaçant la base de pizza par une base portant la mention « Sans Gluten » sur l'étiquette, la préparation devient sans gluten.

### Ingrédients Menù

12 Olive taggiasche denocciolate (Olives de Taggia dénoyautées) - XL1

1 - En remplaçant la base de pizza par une base portant la mention « Sans Gluten » sur l'étiquette, la préparation devient sans gluten Pizza al padellino (Pizza à la poêle) - 7014

3 (coupés en deux) Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Filets d'anchois extra de la mer Cantabrique) - WAO

q.s. Friarielli - BJ2

q.s. Salsa di 'Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X

q.s. (crumble) Taralli classici (Taralli classiques) - 584M

### Ingrédients

120 g Fromage straciatella