

PIZZA AUX ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE



Chef: Giovanni Fanti

Préparation

Etaler la pâte, ajouter un peu de mozzarella, puis enfourner le disque de pâte. À la sortie, ajouter la burrata, les Soleggiati et les filets d'anchois.

Préparation sans gluten

En remplaçant la base de la pizza par une base adaptée, la préparation devient SANS GLUTEN.

Ingrédients Menù

15 g. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Filets d'anchois de la Mer Cantabrique) - WA9
30 g. Soleggiati - TX1

Ingrédients

1 Base pour Pizza
60 g Burrata
35 g Mozzarella