

PIZZA AVEC BACCALÀ, TOMATES CERISES JAUNES ET OLIVES DE TAGGIA



Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Étaler la base à pizza. Garnir, dans l'ordre, avec la mozzarella, les tomates cerises dans leur jus, la morue et les olives. Faire cuire et ajouter en sortie les amandes effilées grillées et la ciboulette hachée.

Ingrédients Menù

20 g Olive taggiasche denocciolate (Olives de Taggia dénoyautées) - XL1
70 g Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X
70 g Èbaccalà - WL1X

Ingrédients

q.s. mozzarella pour pizzas
q.s. zeste de citron râpé
q.s. ciboulette
10 g amandes grillées