PIZZA AVEC BACCALÀ, TOMATES CERISES JAUNES ET OLIVES DE TAGGIA

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)