

## PIZZA FRITTA CON FRULLORO, ACCIUGHE, OLIVE E AGLIO ORSINO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Friggere il disco della pizza in abbondante olio bollente. Passarlo per qualche minuto in forno e farcire con Frulloro®Frullato di pomodoro fresco, Origano, Filetti di acciughe del Mar Adriatico, Olive taggiasche denocciolate e decorare con il Pesto di Aglio Orsino.

### Ingrédients Menù

12 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X  
15 g Olive taggiasche denocciolate - XL1  
30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X  
50 g Frulloro® - X93  
q.b. Origano macinato - 1228

### Ingrédients

1 Base pizza