

PIZZE FRITTE CON PEPERONI, ACCIUGHE E CAPPERI



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Dividere la pallina in tre porzioni più piccole e ricavare tre dischi. Friggerli fino a quando non risulteranno ben dorati. Farcire ogni pizza fritta con un bocconcino di mozzarella di bufala, il Peperonepronto, i Filetti di Acciughe Extra del Cantabrico e i Capperini in olio.

Préparation sans gluten

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingrédients Menù

50 g Peperonepronto - V41

n° 3 Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

n° 3 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0

Ingrédients

1 Disco di pasta

n° 3 Ciliegine di mozzarella di bufala