

## VESUVIO

---



Chef: Monica Copetti

### Préparation

---

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie i friarielli e un ciuffetto di Salsa di 'nduja calabrese su ogni fetta.

Sopra alla salsa, adagiare un'oliva taggiasca, in modo che non scivoli, e un'acciuga del Cantabrico a lato.

Completare con un crumble di taralli per esaltare la parte croccante della pizza al padellino.

### Préparation sans gluten

---

### Ingrédients Menù

---

1 Pizza al padellino - 7014

6 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0

6 Olive taggiasche denocciolate - XL1

q.b. Friarielli - BJ2

q.b. Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X

### Ingrédients

---