

PIZZA ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere l'impasto, aggiungere poca mozzarella, poi infornare il disco di pasta. In uscita aggiungere la burrata, i soleggiati e i filetti di acciughe.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base della pizza, con una idonea, la preparazione diventa GLUTEN FREE.

Ingredienti Menù

15 g. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
30 g. Soleggiati - TX1

Ingredienti

n° 1 Base Pizza
60 g. Burrata
35 g. Mozzarella