

PIZZA AL PADELLINO LA ROSSA



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Cuocere la Pizza al padellino Menù in forno preriscaldato a 250°C per circa 6 minuti, fino a ottenere una base dorata e fragrante. Una volta cotta, tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire uniformemente sulla superficie la stracciatella, che con la sua cremosità bilancerà la sapidità del pesce e l'intensità della cipolla.

Aggiungere la Cipolla in agrodolce Menù, per donare alla pizza un tocco aromatico e una piacevole nota dolce-acidula.

Completare con i Filetti di Tonno Dorita Menù, disposti in modo ordinato su ciascuno spicchio, e con Filetti di Acciughe Extra del Cantabrico Menù, tagliati a metà per un gusto deciso e bilanciato.

Guarnire ogni spicchio con mezzo Frutto del Capperò all'aceto Menù, che completa dando freschezza e carattere.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

1 - cotta in forno a 250°C per 6 minuti (tagliare in 6 spicchi)

Pizza al padellino - 7014

3 (1/2 per ogni spicchio) Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0

3 (tagliati a metà) Frutti del Capperò all'aceto - TRH

q.b. Cipolla rossa in agrodolce - ZNP

q.b. Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole - WE207

Ingredienti

120 g Stracciatella

q.b. Prezzemolo