

PIZZA BACCALÀ E MINI YELLOW



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire il Frulloro® e infornare.

A fine cottura completare con i pomodori Mini Yellow, quenelle di Èbaccalà mantecato e la Tapenade. Ultimare con foglie di basilico.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

20 g Tapenade rustica - VR7

3 Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio
- XB1X

70 g Frulloro® - X93

70 g Èbaccalà - WL1X

Ingredienti

q.b. Basilico