

## PIZZA CON BACCALÀ, DATTERINO GIALLO E TAGGIASCHE



**Chef:** Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 6 persone

Stendere la base della pizza. Condire in sequenza con mozzarella, pomodori datterini in succo, baccalà e olive. Cuocere e terminare aggiungendo in uscita delle mandorle a fette tostate ed erba cipollina tritata.

### Ingredienti Menù

20 g Olive taggiasche denocciolate - XL1  
70 g Datterini gialli interi in succo - XM1X  
70 g Èbaccalà - WL1X

### Ingredienti

10 g Mandorle tostate  
Q.B. Erba cipollina  
Q.B. Buccia di limone grattugiata  
Q.B. Mozzarella