# PIZZA CON BACCALÀ, DATTERINO GIALLO E TAGGIASCHE



## 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

**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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)