PIZZA CON BACCALÀ E AGLIO ORSINO



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Ingredienti Menù

30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

30 g Dorati - TN1

30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X

70 g Èbaccalà - WL1X

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

1 Disco di pizza

70 g Mozzarella fiordilatte

Procedimento

Per 1 persona

Stendere la base della pizza. Aggiungere la mozzarella, Èbaccalà e cuocere in forno. Una volta pronta la pizza, aggiungere in uscita i Datterini gialli semisecchi, i Dorati e il Pesto di Aglio Orsino. Ultimare con i Peperoncini
in fili sottili e servire.

Procedimento senza glutine

Sostituendo la base di pizza con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)