

PIZZA FRITTA CON FRULLORO, ACCIUGHE, OLIVE E AGLIO ORSINO



Ingredienti Menù

- 12 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X
- 15 g Olive taggiasche denocciolate - XL1
- 30 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
- 50 g Frulloro® - X93
- q.b. Origano macinato - 1228

Ingredienti

- 1 Base pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Friggere il disco della pizza in abbondante olio bollente. Passarlo per qualche minuto in forno e farcire con Frulloro®Frullato di pomodoro fresco, Origano, Filetti di acciughe del Mar Adriatico, Olive taggiasche denocciolate e decorare con il Pesto di Aglio Orsino.