

## PIZZA MARLIN, OLIVE, DATTERINI E DORATI



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere il Marlin tagliato a fette, i Dorati, i Datterini gialli e le Olive di Castelvetro. Ultimare la pizza aggiungendo un po' di prezzemolo tritato, un filo d'olio e decorare con qualche ciuffo di fi nocchietto selvatico.

### Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

### Ingredienti Menù

30 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X  
30 g. Dorati - TN1  
30 g. Olive di Castelvetro sfiziose - KO1  
40 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

N° 1 Base per Pizza  
80 g. Mozzarella fior di latte  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Fnocchietto selvatico