

PIZZA NERA CON BACCALÁ, PIZZUTELLO E PESTO



Ingredienti Menù

q.b. Èbaccalà - WL1X

q.b. Ènerodiseppia - WBQ

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

q.b. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, Èbaccalà e mettere in forno. In uscita aggiungere i Mini Red tagliati a metà e il Pesto alla Genovese fresco.

Procedimento senza glutine

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