

VESUVIO



Ingredienti Menù

- 1 Pizza al padellino - 7014
- 6 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0
- 6 Olive taggiasche denocciolate - XL1
- q.b. Friarielli - BJ2
- q.b. Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X

Ingredienti

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.
Distribuire sulla superficie i friarielli e un ciuffetto di Salsa di 'nduja calabrese su ogni fetta.
Sopra alla salsa, adagiare un'oliva taggiasca, in modo che non scivoli, e un'acciuga del Cantabrico a lato.
Completare con un crumble di taralli per esaltare la parte croccante della pizza al padellino.

Procedimento senza glutine
