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

© 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)