CROSTINI MIT MANGOSAUCE UND SARDELLEN

Menù-Zutaten

n.B. Dorati - TN1

n.B. Filetti di acciughe extra del Cantabrico (Sardellenfilets extra aus der kantabrischen See) - WA0

n.B. Frutto del Cappero all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH

n.B. PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

n.B. Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango- Ingwer-Sauce) - XP0X

Zutaten

n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Pizza P.A.L.A. backen. Die Pizza aus dem Ofen holen, sobald sie knusprig ist und in Quadrate schneiden. Mit Curry-Mango-Ingwer-Sauce bestreichen und mit Sardellen aus der kantabrischen See, Dorati-Tomaten und Kapernfrüchten belegen. Zuletzt mit einem Blatt Petersilie garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)