

## PIZZA AGRETTI, TONNO, SALSA MANGO, CURRY E ZENZERO



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Stendere il disco della pizza\*, aggiungere la mozzarella, èagretti e cuocere in forno. In uscita aggiungere il carpaccio di tonno, la salsa mango, curry e zenzero e i fili di peperoncini. Ultimare con l'olio al prezzemolo e un dorato.

### Verarbeitung ohne Gluten

\* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

### Menù-Zutaten

q.b. Dorati - TN1  
q.b. Èagretti - XK1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Salsa Mango, Curry e Zenzero - XPOX  
q.b. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

### Zutaten

q.b. Prezzemolo  
q.b. Mozzarella fior di latte