

PIZZA AGRETTI, TONNO, SALSA MANGO, CURRY E ZENZERO



Chef: Leonardo Pellaconi

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