PIZZA CONTEMPORANEA

Menù-Zutaten

10 Dorati - TN1

100 g Èseppiafette - WD1

50 g Frulloro ® - X93

90 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

1 Disco pizza

q.b. Erba cipollina

q.b. Foglie di basilico

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 1 pizza

Stendere sul disco della pizza il Frulloro® e infornare.
In uscita distribuire Èseppiafette condita con Olio extravergine d'oliva. Aggiungere il Chutney di Mango e Pepe rosa.
Ultimare con il Pepe rosa essiccato, l'erba cipollina e i Peperoncini in fili sottili, accompagnando con una ciotola di Dorati con qualche foglia di basilico.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)