PIZZA MIT PAPRIKACREME, LACHS, GUACAMOLE UND CHILI



Menù-Zutaten

n.B. Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
n.B. Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
n.B. Salmone norvegese affumicato preaffettato (decongelato) (Norwegischer Räucherlachs, vorgeschnitten, aufgetaut) - 169

Zutaten

n.B. frischer Schnittlauch
n.B. Mozzarella
1 Pizzaboden

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit roter Paprikacreme bestreichen, mit Mozzarella belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen den Lachs auflegen und mit Guacamole, Schnittlauch, Chilifäden und nativem Olivenöl extra 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)