

## ZEITGENÖSSISCHE PIZZA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 1 Pizza

Die Pizzascheibe mit Frulloro® bestreichen und backen.

Am Ausgang mit Esepiafette und nativem Olivenöl extra belegen. Das Mango-Chutney mit rosa Pfeffer zugeben.

Mit dem getrockneten rosa Pfeffer, Schnittlauch und feinen Chili-Fäden abschließen und mit einer Schale Dorati-Tomaten mit einigen Basilikumblättern begleiten.

### Verarbeitung ohne Gluten

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

### Menù-Zutaten

10 Dorati - TN1

100 g Esepiafette - WD1

50 g Frulloro ® - X93

90 g Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

1 Pizzascheibe

n.B. Schnittlauch

n.B. Basilikumblätter