ZEITGENÖSSISCHE PIZZA



Menù-Zutaten

10 Dorati - TN1

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

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 1 Pizza

Die Pizzascheibe mit Frulloro® bestreichen und backen.
Am Ausgang mit Èseppiafette 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)