PIZZA AGRETTI, TONNO, SALSA MANGO, CURRY E ZENZERO



Menù Ingredients

q.b. Dorati - TN1
q.b. Èagretti - XK1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278
q.b. Salsa Mango, Curry e Zenzero - XP0X
q.b. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

Ingredients

q.b. Prezzemolo
q.b. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

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.

Gluten Free Method

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)