PIZZA CONTEMPORANEA



Menù Ingredients

10 Dorati - TN1

50 g Frulloro ® - X93

90 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

1 Disco pizza

q.b. Erba cipollina

q.b. Foglie di basilico

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

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.

Gluten Free Method

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa 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)