

PIZZA DE ÈSALICORNIA, ATÚN, SALSA DE MANGO, CURRY Y JENGIBRE Y ALMENDRAS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir la mozzarella y el espárrago de mar Èsalicornia y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir el atún, la salsa de mango, curry y jengibre, las almendras tostadas y el aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

al gusto Èsalicornia - WM1X
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Salsa Mango, Curry e Zenzero (Salsa de mango, curry y jengibre) - XP0X
al gusto Tonno Affumicato (trancio) (Corte de atún ahumado) - 1Z9

Ingredientes

1 disco de masa
al gusto Almendra tostada
al gusto mozzarella