

PIZZA DE ÈSALICORNIA, ÈMAREMIX Y PEPERONEPRONTO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir el batido de tomate Frulloro y el espárrago de mar y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir la ensalada de mariscos Èmaremix, los pimientos Peperonepronto, el aceite de oliva virgen extra y el perejil

Ingredientes Menù

al gusto Èmaremix - MZ1
al gusto Èsalicornia - WM1X
al gusto Frulloro ® - X93
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5
al gusto Peperonepronto - V41

Ingredientes

al gusto Perejil
1 disco de masa