

PIZZA DE PASTRAMI, SALSA DE MANGO, CURRY Y JENGIBRE Y PIMIENTOS ROJOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir el batido de tomate Frulloro, la mozzarella y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir el Pastrami, la valeriana, la salsa de mango, curry y jengibre, los pimientos lágrima rojos dulces y el aceite de oliva aromatizado con perejil.

Ingredientes Menù

al gusto Frulloro ® - X93
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Pastrami - 259
al gusto Peperoncini a goccia rossi dolci (Pimientos lágrima rojos dulces) - W61
al gusto Salsa Mango, Curry e Zenzero (Salsa de mango, curry y jengibre) - XP0X

Ingredientes

1 disco de masa
al gusto Mozzarella
al gusto Valeriana
al gusto Perejil