

PIZZA EN P.A.L.A. SIN GLUTEN CON SALMÓN AHUMADO, BARRILLA Y GUACAMOLE



Chef: Diego Ponzoni

Sin gluten

Preparación

Extender la mozzarella con Èagretti sobre la base para pizza en pala sin gluten. Al salir del horno, terminar añadiendo el salmón, la salsa Guacamole y la pimienta rosa.

Procedimiento sin gluten

Stendere sulla base Pala Senza Glutine la mozzarella con Èagretti. In uscita dal forno ultimare con il Salmone, la Salsa Guacamole e il Pepe rosa.

Ingredientes Menù

- al gusto Èagretti - XK1X
- al gusto Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282
- al gusto Salmone scozzese affumicato preaffettato (Salmón Escocés ahumado precortado) - 159
- al gusto Salsa Guacamole - XQ0X
- n. 1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Base para pizza en pala sin gluten) - 7061

Ingredientes

- al gusto Mozzarella fior di latte