

CROSTINIS AVEC SAUCE À LA MANGUE ET ANCHOIS



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire la pizza P.A.L.A. au four. Lorsqu'elle est croquante, la sortir du four et la découper en petits carrés. Garnir avec la sauce mangue, curry et gingembre, les anchois de la mer Cantabrique, les tomates Dorati et les câprons. Terminer avec une feuille de persil.

Ingrédients Menù

q.s. Dorati - TN1
q.s. Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Filets d'anchois extra de la mer Cantabrique) - WA0
q.s. Frutti del Cappero all'aceto (Câprons au vinaigre) - TRH
q.s. PIZZA P.A.L.A. - 7060
q.s. Salsa Mango, Curry e Zenzero (Sauce Mangue, Curry et Gingembre) - XPOX

Ingrédients

q.s. Persil