

PIZZA CONTEMPORANEA



Chef: Leonardo Pellarcani

Sans gluten

Préparation

Per 1 pizza

Stendere sul disco della pizza il Frulloro® e infornare.

In uscita distribuire Èseppiafette condita con Olio extravergine d'oliva. Aggiungere il Chutney di Mango e Pepe rosa.

Ultimare con il Pepe rosa essiccato, l'erba cipollina e i Peperoncini in fili sottili, accompagnando con una ciotola di Dorati con qualche foglia di basilico.

Préparation sans gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingrédients Menù

- 10 Dorati - TN1
- 100 g Èseppiafette - WD1
- 50 g Frulloro ® - X93
- 90 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278
- q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

- 1 Disco pizza
- q.b. Erba cipollina
- q.b. Foglie di basilico