PIZZA CRÈME DE POIVRONS, SAUMON, SAUCE GUACAMOLE ET PIMENTS

Ingrédients Menù

q.s. Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) - KN0K

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.s. Peperoncini in fili sottili (Piment en fils fins) - 1278

q.s. Sauce Guacamole - XQ0X

q.s. Saumon fumé norvégien prétranché (décongelé) - 169

Ingrédients

q.s. Ciboulette fraîche

q.s. Mozzarella

1 Disque de pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter la crème de poivrons rouges, la mozzarella et faire cuire au four. En sortie, ajouter le saumon, la sauce guacamole, la ciboulette, les fils de piment et l'huile d'olive extra vierge.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)