

PIZZA ÈSALICORNIA, ÈMAREMIX ET PEPERONEPRONTO



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter les tomates fraîches mixées Frulloro, la salicorne et faire cuire au four. En sortie, ajouter le mélange de mer Èmaremix, les poivrons tout prêts Peperonepronto, l'huile d'olive extra vierge et le persil

Ingrédients Menù

q.s. Èmaremix - MZ1
q.s. Èsalicornia - WM1X
q.s. Frulloro ® - X93
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Peperonepronto - V41

Ingrédients

1 Disque de pâte
q.s. persil