

PIZZA PASTRAMI, SAUCE MANGUE CURRY ET GINGEMBRE ET PIMENTS ROUGES



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter les tomates fraîches mixées Frulloro, la mozzarella et faire cuire au four. En sortie, ajouter le pastrami, la mâche, la sauce mangue curry et gingembre, les piments rouges doux en forme de goutte et l'huile au persil.

Ingédients Menù

q.s. Frulloro ® - X93
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Pastrami - 259
q.s. Peperoncini a goccia rossi dolci (Piments rouges doux en forme de goutte) - W61
q.s. Salsa Mango, Curry e Zenzero (Sauce Mangue, Curry et Gingembre) - XPOX

Ingédients

q.s. Persil
q.s. Mozzarella
q.s. Mâche
1 Disque de pâte