PIZZA PASTRAMI, SAUCE MANGUE CURRY ET GINGEMBRE ET PIMENTS ROUGES



Ingrédients 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) - XP0X

Ingrédients

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

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.

© 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)