PIZZA PULLED TURKEY, SAUCE DE CHOU ROUGE, ROQUETTE ET PIMENTS ROUGES

Ingrédients Menù

q.s. Peperoncini a goccia rossi dolci (Piments rouges doux en forme de goutte) - W61

q.s. Pulled Turkey - SQ2

q.s. Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X

Ingrédients

q.s. Roquette

q.s. Mozzarella

1 Disque de pâte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter la mozzarella, le Pulled Turkey effiloché et faire cuire au four. En sortie, ajouter la roquette, la sauce de chou rouge à petites cuillerées et les piments rouges doux en forme de goutte.

© 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)