

CROSTINI DI PIZZA P.A.L.A. CON SALSA AL MANGO, CURRY E ZENZERO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Cuocere la pizza P.A.L.A. in forno. Quando sarà croccante toglierla dal forno e tagliarla a quadretti. Farcire con salsa al mango curry e zenzero, acciughe del Cantabrico, pomodori Dorati e frutti del capperò. Ultimare con una foglia di prezzemolo.

Ingredienti Menù

- q.b. Dorati - TN1
- q.b. Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0
- q.b. Frutti del Capperò all'aceto - TRH
- q.b. PIZZA P.A.L.A. - 7060
- q.b. Salsa Mango, Curry e Zenzero - XPOX

Ingredienti

- q.b. Prezzemolo