

PIZZA AL PADELLINO - HARLEM



Ingredienti Menù

- 1 Pizza al padellino - 7014
- 6 Peperoncini a goccia gialli dolci - W71
- 6 fette Pastrami - 259
- q.b. Cetriolini all'aceto - T13
- q.b. Pesto di Senape - KK7

Ingredienti

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.
Distribuire sulla superficie un po' di pesto di senape, stendendolo in modo uniforme per creare una base cremosa e delicata.
Su ciascuno spicchio, adagiare una fetta sottile di Pastrami. Tagliare i cetriolini a rondelle e adagiare 3 rondelle su ogni fetta.
Completare con un peperoncino a goccia su ogni pezzo.

Procedimento senza glutine
