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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)