PIZZA CREMA DI PEPERONI, SALMONE, SALSA GUACAMOLE E PEPERONCINI



Ingredienti Menù

q.b. Crema di peperoni rossi - KN0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

q.b. Salmone Norvegese affumicato preaffettato (decongelato) - 169

q.b. Salsa Guacamole - XQ0X

Ingredienti

1 Disco di pizza

q.b. Mozzarella

q.b. Erba cipollina fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere la Crema di peperoni rossi, la mozzarella e cuocere in forno. In uscita aggiungere il Salmone, la Salsa Guacamole, l'erba cipollina, i Fili di peperoncino e l'Olio extravergine di oliva.

© 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)