

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.