

PIZZA ÈSALICORNIA, ÈMAREMIX E PEPPERONEPRONTO



Ingredienti Menù

- q.b. Èmaremix - MZ1
- q.b. Èsalicornia - WM1X
- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Peperonepronto - V41

Ingredienti

- q.b. Prezzemolo
- 1 Disco di pasta

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere il Frulloro, la Salicornia e cuocere in forno. In uscita aggiungere Èmaremix, il Peperonepronto, Olio extravergine di oliva e prezzemolo.