PIZZA PASTRAMI, SALSA MANGO CURRY E ZENZERO E PEPERONCINI ROSSI



Ingredienti Menù

q.b. Frulloro ® - X93
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pastrami - 259
q.b. Peperoncini a goccia rossi dolci - W61
q.b. Salsa Mango, Curry e Zenzero - XP0X

Ingredienti

1 Disco di pasta
q.b. Mozzarella
q.b. Valeriana
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere il Frulloro, la mozzarella e cuocere in forno. In uscita aggiungere il Pastrami, la valeriana, la Salsa Mango, Curry e Zenzero, i Peperoncini a goccia rossi dolci e l'Olio al prezzemolo.

© 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)