

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.