

## CROSTINI MIT MANGOSAUCE UND SARDELLEN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Pizza P.A.L.A. backen. Die Pizza aus dem Ofen holen, sobald sie knusprig ist und in Quadrate schneiden. Mit Curry-Mango-Ingwer-Sauce bestreichen und mit Sardellen aus der kantabrischen See, Dorati-Tomaten und Kapernfrüchten belegen. Zuletzt mit einem Blatt Petersilie garnieren.

### Menù-Zutaten

- n.B. Dorati - TN1
- n.B. Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets extra aus der Kantabrischen See) - WAO
- n.B. Frutti del Capperi all'aceto (Eingelegte Kapernfrüchte) - TRH
- n.B. PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
- n.B. Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce) - XPOX

### Zutaten

- n.B. Petersilie