

P.A.L.A. POMODORI GIALLI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella , i Pomodori pelati gialli ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Filetti di Acciughe del Cantabrico , origano, basilico e Olio extravergine di oliva "Riserva" .

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
5 pz. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
70 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - XT1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte
q.b. Basilico fresco
q.b. Origano