

P.A.L.A. SCAROLA E TAGGIASCHE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la Scarola Campana, le olive Taggiasche ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Pepe Rosa e Olio extravergine di oliva "Riserva" .

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Olive taggiasche denocciolate - XL1
80 g. Scarola campana - ZFP
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

80 g. Mozzarella