P.A.L.A. CON SALICORNIA, TONNO E DORATI

Menù-Zutaten

20 g. Dorati - TN1

40 g. Èsalicornia - WM1X

40 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la MozzarellaEsalicornia , ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con fette di Tonno Affumicato e un filo Extra vergine d'oliva

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)