

## P.A.L.A. L'ORTO E IL MARE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro ed infornare a 230°C per 5-6 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con il Èmaremix, i Datterini gialli semiseccchi, la valeriana e un filo d'olio extravergine d'oliva.

### Menù-Zutaten

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

50 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X

50 g. Frulloro ® - X93

90 g. Èmaremix - MZ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Zutaten

q.b. Valeriana