

## P.A.L.A. MARLIN E DATTERINI GIALLI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Mozzarella e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini Gialli Semisecchi, il Marlin Affumicato, il prezzemolo tritato e un filo di Olio Extra vergine d'Olive.

### Menù-Zutaten

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

40 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

70 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Zutaten

q.b. Prezzemolo

80 g. Mozzarella fior di latte