P.A.L.A. POMODORI GIALLI, OLIVE E SPECK



Menù-Zutaten

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

20 g. Olive Leccino denocciolate - Z92

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

Zutaten

q.b. Basilico

30 g. Speck

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

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 , Olive Leccino denocciolate, speck, basilico e Olio extravergine di oliva "Riserva" .

© 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)