

## P.A.L.A. PROFUMO DI MARE



### Menù-Zutaten

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 20 g Dorati - TN1
- 35 g Èmazzancolle - MJ1
- 40 g Èsalicornia - WM1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Zutaten

- 70 g Mozzarella fior di latte
- q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Stendere la mozzarella, la Èsalicornia ed infornare a 230°C for 6-7 minuti. Togliere dal forno e farcire con èseppiafette tagliata a tocchetti, èmazzancolle, Dorati, prezzemolo tritato e un filo d'Olio extravergine