P.A.L.A. LA TRICOLORE

Menù Ingredients

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

20 g. Pesto di agrumi - Citrus Pesto - BO7

50 g. Frulloro ® - X93

80 g. Èseppiafette - WD1

Ingredients

40 g. Zucchini

q.s. Orange Zest

q.s. Parsley

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Spread the Frulloro on the pizza P.A.L.A. base, then bake at 230˚C for 5-6 minutes. Remove from the oven and distribute the Èseppeafette seasoned with the Citrus Pesto, finish with orange zest, chopped parsley and grated zucchini.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)