P.A.L.A. WITH SEAFOOD



Chef: Leonardo Pellacani

Menù Ingredients

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

20 g. Dorati - TN1

35 g. Èmazzancolle - MJ1

40 g. Èsalicornia - Samphire - WM1X

q.s. Olio extravergine di oliva - Extra Virgin Olive Oil - EKC

Ingredients

70 g. Mozzarella Cheese

q.s. Parsley

Method

On the pizza in P.A.L.A. base spread the mozzarella cheese and the Salicornia and bake at 230˚ for 6-7 minutes. Remove from the oven and garnish with èseppiacubetto,èmazzancolle ,Dorati chopped parsley and a drizzle of Evoo.

© 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)