

ESCAROLA Y ACEITUNAS TAGGIASCA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la Scarola Campana, le olive Taggiasche ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Pepe Rosa e Olio extravergine di oliva "Riserva" .

Ingredientes Menù

al salir Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1

al salir Scarola campana (Escarola al estilo de Campania) - ZFP en forno Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

Ingredientes

Mozzarella