

P.A.L.A. BACCALÀ, PEPPERONI ARRICCIATI E DATTERINI GIALLI

Ingredientes Menù



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

20 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

30 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

30 g. "Gli Arricciati" - XJ1

70 g. Èbaccalà - WL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

q.b. Prezzemolo

q.b. Basilico

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella e l'Èbaccala, infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini gialli semisecchi, i peperoni Arricciati, le Olive Nostraline, prezzemolo, basilico e un filo d'Olio extravergine di oliva "Riserva" Menù.