

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



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 semiseccchi, i peperoni Arricciati, le Olive Nostraline, prezzemolo, basilico e un filo d'Olio extravergine di oliva "Riserva" Menù.

Ingredientes Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
30 g. Datterini gialli semiseccchi 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