

P.A.L.A. CON DATTERINO GIALLO, CIPOLLOTTI, GUANCIALE E FORMAGGI



Chef: Tommaso Ruggieri

Sin gluten

Preparación

Stendere sulla base Pala* la mozzarella, i Datterini gialli, i cipollotti e il Guanciale.

In uscita dal forno aggiungere la Crema ai formaggi spalmabile
e il miele.

Procedimiento sin gluten

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7061) la pizza diventa Gluten Free.