

P.A.L.A. DULCESALADO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para meterla en el horno: Frulloro - batido de tomate fresco Menù (X93), mozzarella en cubitos.

Al salir: Tomates dátil amarillos semisecos Menù (XS1), Dorados tomates cereza con albahaca Menù (TN1), filetes de Anchoas del Cantábrico Menù (WA9), orégano, albahaca fresca, Aceite de oliva virgen extra "riserva" Menù (EKC).

Ingredientes Menù

1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

20 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole

(Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X

20 g Dorati - TN1

50 g Frulloro ® - X93

Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite) - WA9

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

Albahaca fresca

orégano

80 g mozzarella en cubitos