

P.A.L.A. LA CHICCA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

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

Al salir: Chicche rosse "Tomates semisecos pelados Pizzutello" Menù (XN1), burrata, albahaca fresca, Aceite de oliva virgen extra "riserva" Menù (EKC).

Ingredientes Menù

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

50 g Frulloro ® - X93

5 (cortados) Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello
(Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X

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

Ingredientes

Albahaca fresca

80 g Burrata

60 g Mozzarella en cubitos