

## P.A.L.A. POLPO E SALICORNIA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Stendere sulla base Pizza P.A.L.A. la mozzarella, la Salicornia, il Polpo tagliato a pezzi, i pomodori Mini Red, i Datterini gialli ed infornare. In uscita aggiungere Olio extravergine d'oliva.

### Ingredientes Menù

20 g Datterini gialli interi in succo - XM1X  
20 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X  
40 g Polpo intero già cotto - 1N9  
50 g. Èsalicornia - WM1X  
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredientes

80 g. Mozzarella fior di latte