P.A.L.A. POMODORI GIALLI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Ingredientes Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

5 pz. Filetti di Acciughe del Cantabrico - WA9

70 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - XT1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Basilico fresco

q.b. Origano

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella , i Pomdori pelati gialli ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Filetti di Acciughe del Cantabrico , origano, basilico e Olio extravergine di oliva "Riserva" .

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)