

## 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 in olio di oliva - 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" .