

## P.A.L.A. SETAS, TOMATES DÁTIL Y SALCHICHA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Para meterla en el horno: Frulloro - batido de tomate fresco Menù (X93), mozzarella en cubitos, Èfungomix Menù Evolution (GR1), salchicha.

Al salir: Tomates dátil amarillos semisecos Menù (XS1), romero, perejil triturado, Aceite de oliva virgen extra "riserva" Menù (EKC).

### Ingredientes Menù

1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060  
30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole  
(Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X  
50 g Frulloro ® - X93  
60 g Èfungomix - GR1  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

### Ingredientes

perejil triturado  
romero  
80 g mozzarella en cubitos  
80 g Salchicha