P.A.L.A. TIERRA Y MAR



Ingredientes Menù

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

15 g (al salir) Dorati - TN1

30 g Para meterla en el horno Èporcino - GX1

50 g (al salir) Èmaremix - MZ1

50 g (para meterla en horno) Frulloro ® - X93

Ingredientes

calabacín en tiras

rúcula fresca

escamas de Parmigiano

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e su metà pizza anche Èporcino ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. Togliere dal forno e sulla metà con Éporcino aggiungere il Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Parmigiano. Sull'altra metà di pizza aggiungere Èmaremix, Dorati pomodori ciliegini e le zucchine a listarelle.

© 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)