

P.A.L.A. TIERRA Y MAR



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 Èporcino aggiungere il Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Parmigiano. Sull'altra metà di pizza aggiungere Èmaremix, Dorati pomodori ciliegini e le zucchine a listarelle.

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