P.A.L.A. TOMATES SECOS, COLES DE BRUSELAS CRUJIENTES Y BURRATA



Ingredientes Menù

30 g Olio extravergine di oliva «Classico» (Aceite de oliva virgen extra «Clásico») - EK0X
30 g Tutto Sole - UA1
60 g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X
PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

Ingredientes

Sal y pimienta
100 g Burrata
2 Coles de Bruselas

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Para 1 pizza
Pon los tomates datterino amarillos en un bol y córtalos con las manos. Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra. Poner los tomates datterino sobre la pizza PALA y añadir el Tuttosole cortado en juliana, hornear a 230 ° C durante 6-7 minutos, mientras tanto cortar las coles de Bruselas en gajos y sofreír en una sartén con aceite, sal y pimienta durante dos minutos. Retira la pizza del horno y termina de aderezarla con burrata y brotes, y un chorrito de aceite.

© 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)