

## PIZZA EN PALA CON GRELOS Y 'NDUJA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Añadimos la mozzarella, el queso scamorza ahumado y los grelos a la pizza en pala. Luego, horneamos la pizza. Al salir del horno, añadimos la salsa 'nduja y completamos con los brotes. La pizza está lista para servir.

### Ingredientes Menù

50 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa) - X60X  
70 g Èfriarielli - B41  
n° 1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

### Ingredientes

al gusto Brotes  
35 g Queso scamorza en dados  
35 g Mozzarella