PIZZA EN PALA SIN GLUTEN CON CULATELLO Y ACEITUNAS DE CASTELVETRANO



Ingredientes Menù

60 g Frulloro ® - X90K
al gusto Olive di Castelvetrano sfiziose (Deliciosas aceitunas Castelvetrano) - KO1
N°1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Base para pizza en pala sin gluten) - 7061

Ingredientes

80 g Culatello
al gusto Queso Parmigiano Reggiano
70 g Mozzarella «fior di latte»

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el tomate fresco triturado y la mozzarella sobre la base para pizza en P.A.L.A sin gluten y hornear. Al salir del horno, añadir el Culatello, las aceitunas de Castelvetrano y las escamas de Parmigiano Reggiano.

Procedimiento sin gluten

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. gluten free il Frulloro, la mozzarella ed infornare. In uscita aggiungere il Culatello, le olive di Castelvetrano e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

© 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)