

## PIZZA EN PALA SIN GLUTEN CON CULATELLO Y ACEITUNAS DE CASTELVETRANO



**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 Castelvetro 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 Castelvetro e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

### Ingredientes Menù

60 g Frulloro® - X90K

al gusto Olive di Castelvetro sfiziose (Deliciosas aceitunas Castelvetro) - 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»