

PIZZA P.A.L.A. CON COL LOMBARDA, CAMARONES Y PARMESANO



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Estender sobre la base pizza Pala la mozzarella y hornerar. A la salida del horno acabar con la col lombarda y con Èmazzancolle (camarones) condimentar con perejil y aceite de oliva virgen extra. Decorar con escamas de Parmigiano Reggiano.

Procedimiento sin gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

Ingredientes Menù

Cavolo viola pronto (Lombarda lista para servir) - Z8P
Èmazzancolle - MJ1
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

Ingredientes

Parmigiano Reggiano a escamas
Perejil
mozzarella Fior di Latte