

PIZZA PALA SIN GLUTEN CON CALABACIN Y CAMARONES



Ingredientes Menù

1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Base para pizza en pala sin gluten) - 7061
80 g Èmazzancolle - MJ1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

Perejil
80 g calabacín
70 g queso mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 1 Pizza Pala

Poner en la base de Pizza P.A.L.A. mozzarella y calabacines cortados en filetes sazonados con aceite y perejil. Colocar en el horno y agregar los camarones previamente sazonados con perejil y aceite de oliva virgen extra. Terminar decorando con pimienta rosa liofilizada.

Procedimiento sin gluten

Stendere sulla base Pizza P.A.L.A. la mozzarella e le zucchine tagliate a filetti condite con Olio e prezzemolo. Infornare e in uscita aggiungere le Èmazzancolle precedentemente condite con prezzemolo e Olio extravergine d'oliva. Ultimare decorando con Pepe rosa liofilizzato.