

P.A.L.A. DULCESALADO



Ingredientes Menù

- 1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060
- 20 g Datterini gialli semiseccchi (Tomates dátil amarillos semisecos) - XS1X
- 20 g Dorati - TN1
- 50 g Frulloro ® - X93
- Filetti di Acciughe del Cantabrico (Filetes de anchoa del Cantábrico) - WA9
- Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

- Albahaca fresca
- orégano
- 80 g mozzarella en cubitos

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para meterla en el horno: Frulloro - batido de tomate fresco Menù (X93), mozzarella en cubitos.

Al salir: Tomates dátil amarillos semisecos Menù (XS1), Dorados tomates cereza con albahaca Menù (TN1), filetes de Anchoas del Cantábrico Menù (WA9), orégano, albahaca fresca, Aceite de oliva virgen extra "riserva" Menù (EKC).