

## P.A.L.A. BACCALÀ, PEPERONI ARRICCIATI E DATTERINI GIALLI

---



### Ingrédients Menù

---

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 20 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
- 30 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X
- 70 g Èbaccalà - WL1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingrédients

---

- q.b. Prezzemolo
- q.b. Basilico
- 80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

---

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella e l'Èbaccala, infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini gialli semiseccchi , i peperoni Arricciati, le Olive Nostraline, prezzemolo, basilico e un filo d'Olio extravergine di oliva "Riserva" Menù.

### Préparation sans gluten

---