

P.A.L.A. CHAMPIGNONS, DATTERINI ET SAUCISSE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

En entrée : Frulloro - Tomate mixée fraîche Menù (X93), mozzarella en cubes, Èfungomix Menù Evolution (GR1), saucisse.

En sortie : Tomates cerise jaunes mi-sèches (XS1), romarin, persil haché, Huile d'olive extra vierge Menù (EKC).

Ingrédients Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

30 g Datterini gialli semiseccchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X

50 g Frulloro ® - X93

60 g Èfungomix - GR1

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

persil haché

romarin

mozzarella en cubes

saucisse