P.A.L.A. CON DATTERINO GIALLO, CIPOLLOTTI, GUANCIALE E FORMAGGI



Ingrédients Menù

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

q.b. Crema ai formaggi spalmabile - EM1

q.b. Datterini gialli interi in succo - XM1X

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingrédients

q.b. Miele

q.b. Cipollotti

q.b. Mozzarella fior di latte

Chef: Tommaso Ruggieri

Sans gluten

Préparation

Stendere sulla base Pala* la mozzarella, i Datterini gialli, i cipollotti e il Guanciale.

In uscita dal forno aggiungere la Crema ai formaggi spalmabile

e il miele.

Préparation sans gluten

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7061) la pizza diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)