

## 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.