

P.A.L.A. CON SALICORNIA, TONNO E DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la MozzarellaEsalicornia , ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con fette di Tonno Affumicato e un filo Extra vergine d'oliva

Préparation sans gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

Ingrédients Menù

20 g. Dorati - TN1
40 g. Èsalicornia - WM1X
40 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

80 g. Mozzarella fior di latte