

P.A.L.A. CON SOLEGGIATI, OLIVE E LARDO PANCETTATO



Ingrédients Menù

15 g. Olive Leccino denocciolate - Z92

20 g. Soleggiati - TX1

60 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - XT1

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

30 g. Lardo pancettato

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, i Datterini gialli e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Soleggiati, le Olive Leccino e il Lardo Pancettato.