

P.A.L.A. LA CHICCA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

En entrée: Frulloro - Pulpe de tomate fraîche mixée Menù (X93), mozzarella en petits cubes

À la sortie: CHICCHE ROSSE «Tomates Pizzutello semi-séchées pelées» Menù (XN1X), Burrata, basilic frais, Huile d'olive extra vierge Menù (EKC)

Ingrédients Menù

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

5 Mini Red - Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X

50 g Frulloro ® - X93

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

Ingrédients

basilic frais

80 g Burrata

60 g Mozzarella