

P.A.L.A. LA TRICOLORE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base pizza P.A.L.A. il Frulloro, infornare a 230°C per 5-6 minuti. In uscita distribuire Èseppiafette condita con il Pesto di Agrumi. Ultimare con la scorza d'arancio, il prezzemolo tritato e le zucchini grattugiate.

Ingrédients Menù

20 g (en sortie) Pesto di agrumi (Pesto d'agrumes) - BO7

50 g (en entrée) Frulloro ® - X93

PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

40 g (en sortie) courgettes

Q.S. (en sortie) zestes d'orange

Q.S. (en sortie) persil