

P.A.L.A. MARLIN E DATTERINI GIALLI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Mozzarella e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini Gialli Semiseccchi , il Marlin Affumicato, il prezzemolo tritato e un filo di Olio Extra vergine d'Oliva.

Ingrédients Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
40 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X
70 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Prezzemolo
80 g. Mozzarella fior di latte