

P.A.L.A. MER ET MONTAGNE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e su metà pizza anche Èporcino ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno e sulla metà con Èporcino aggiungere il Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Parmigiano. Sull'altra metà di pizza aggiungere Èmaremix, Dorati pomodori ciliegini e le zucchini a listarelle.

Ingrédients Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
15 g (En sortie) Dorati - TN1
30 g (En entrée) Èporcino - GX1
50 g (En entrée) Frulloro ® - X93
50 g (En sortie) Èmaremix - MZ1

Ingrédients

20 g courgettes en julienne
roquette fraîche
copeaux de parmesan