

P.A.L.A. SUCRÉ-SALÉ



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

En entrée : Frulloro - Tomate mixée fraîche Menù (X93), mozzarella en cubes.

En sortie : Tomates cerise jaunes mi-sèches (XS1), Dorati tomates cerises au basilic Menù (TN1), Filets d'anchois du cantabrico Menù (WA9), origan, basilic frais, Huile d'olive extra vierge Menù (EKC).

Ingrédients Menù

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

20 g Datterini gialli semiseccchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X

20 g Dorati - TN1

50 g Frulloro ® - X93

q.s. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Filets d'anchois de la Mer Cantabrique) - WA9

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

Ingrédients

basilic frais

origan

80 g mozzarella en cubes