P.A.L.A. VENEZIA



Ingrédients Menù

60 g Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) - KN0K

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

N. 8 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Filets d'anchois extra de la mer Cantabrique) - WA0

Ingrédients

80 g provola fumée

40 g chou-fleur

10 g ail noir

10 g fromage de chèvre

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Sur la Pizza P.A.L.A., étaler la crème de poivrons et la provola fumée, le chou-fleur cuit à la vapeur, les anchois et cuire au four. Après la cuisson, garnir avec le fromage de chèvre aromatisé à l'ail noir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)