

PALA SANS GLUTEN AUX COURGETTES ET CREVETTES BLANCHES



Ingrédients Menù

1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Base à pizza pala sans gluten) - 7061
80 g Èmazzancolle - MJ1
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

70 g Mozzarella
80 g Courgettes
q.s. Persil

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 1 pizza

Sur la base à pizza P.A.L.A., disposer la mozzarella et les courgettes coupées en tranches fines et assaisonnées d'huile et de persil. Mettre au four et ajouter en sortie les Èmazzancolle préalablement assaisonnées de persil et d'huile d'olive extra vierge. Terminer en décorant avec du poivre rose lyophilisé.

Préparation sans gluten

Stendere sulla base Pizza P.A.L.A. la mozzarella e le zucchine tagliate a filetti condite con Olio e prezzemolo. Infornare e in uscita aggiungere le Èmazzancolle precedentemente condite con prezzemolo e Olio extravergine d'oliva. Ultimare decorando con Pepe rosa liofilizzato.