

PIZZA P.A.L.A. AUX FRIARIELLI ET À LA 'NDUJA



Ingrédients Menù

50 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X
70 g Èfriarielli - B41
n° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

q.s. Germes
35 g Scamorza coupée en petits dés
35 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Sur la pizza P.A.L.A., on ajoute la mozzarella, la scamorza fumée et les pousses de navet Èfriarielli. Puis on fait cuire au four. On ajoute la sauce de 'Nduja en sortie et on termine avec les germes. La pizza est prête à servir.