

PIZZA P.A.L.A. AVEC SALICORNE, MINI RED, CHOU ROUGE ET RICOTTA



Chef: Barbara Benvenuti

Sans gluten

Préparation

Étalez la mozzarella avec la salicorne sur la base P.A.L.A.*. À la sortie du four, ajoutez les tomates mini red, la sauce de chou rouge et la ricotta assaisonnée en filaments.

Préparation sans gluten

*En remplaçant la base Pizza Pala par le produit de base Pizza Pala Sans Gluten (cod. 7061), la pizza devient sans gluten.

Ingrédients Menù

N°1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

q.b. Èsalicornia - WM1X

q.b. Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Mini Red Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X

q.b. Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X

Ingrédients

Mozzarella fior di latte

Ricotta assaisonnée