

PIZZA P.A.L.A. SANS GLUTEN AU CULATELLO ET OLIVES CASTELVETRANO



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Sur la base à pizza P.A.L.A. sans gluten, étaler la pulpe de tomate Frulloro et la mozzarella ; enfourner. En sortie, ajouter le Culatello, les olives de Castelvetro et des copeaux de parmesan.

Préparation sans gluten

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. gluten free il Frulloro, la mozzarella ed infornare. In uscita aggiungere il Culatello, le olive di Castelvetro e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

Ingrédients Menù

60 g Frulloro ® - X90K

N°1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Base à pizza pala sans gluten) - 7061

Q.S. Olive di Castelvetro sfiziose (Délicieuses olives Castelvetro) - KO1

Ingrédients

80 g Culatello

70 g Mozzarella fior di latte

Q.S. Parmesan Parmigiano Reggiano