

SCAROLE ET OLIVES DE TAGGIA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la Scarola Campana, le olive Taggiasche ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Pepe Rosa e Olio extravergine di oliva "Riserva" .

Ingrédients Menù

En entrée Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

En sortie Olive taggiasche denocciolate (Olives de Taggia dénoyautées) - XL1

En sortie Scarola campana (Scarole de Campanie) - ZFP

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

Mozzarella