

P.A.L.A. LA SFIZIOSA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e la mozzarella, infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita distribuire delle fettine di carpaccio di pesce spada, la valeriana e una mousse creata con il formaggio morbido e la crema di Olive Nere

Ingrédients Menù

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 20 g. Crema di olive nere - EZ7
- 50 g. Frulloro ® - X93
- q.b. (in uscita) Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

Ingrédients

- 80 g. Formaggio morbido
- 70 g. Mozzarella
- q.b. (in uscita) Valeriana