P.A.L.A. BACCALÀ, PEPERONI ARRICCIATI E DATTERINI GIALLI



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

20 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

70 g Èbaccalà - WL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Basilico

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella e l'Èbaccala, infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini gialli semisecchi , i peperoni Arricciati, le Olive Nostraline, prezzemolo, basilico e un filo d'Olio extravergine di oliva "Riserva" Menù.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)