

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



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 semiseccchi , i peperoni Arricciati, le Olive Nostraline, prezzemolo, basilico e un filo d'Olio extravergine di oliva "Riserva" Menù.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g Olive Leccino Nostraline denocciate - Z91
30 g Datterini gialli semiseccchi 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