

P.A.L.A. CHILI, MAIS E POMODORINI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella e l'Èchili con carne e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il mais dolce, i pomodori freschi e il basilico

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Mais dolce in grani - U40

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte
30 g. Pomodori freschi
q.b. Basilico