

P.A.L.A. CON DATTERINO GIALLO, CIPOLLOTTI, GUANCIALE E FORMAGGI



Chef: Tommaso Ruggieri

Senza glutine

Procedimento

Stendere sulla base Pala* la mozzarella, i Datterini gialli, i cipollotti e il Guanciale.

In uscita dal forno aggiungere la Crema ai formaggi spalmabile
e il miele.

Procedimento senza glutine

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7061) la pizza diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

- n. 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- q.b. Crema ai formaggi spalmabile - EM1
- q.b. Datterini gialli interi in succo - XM1X
- q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

- q.b. Miele
- q.b. Cipollotti
- q.b. Mozzarella fior di latte