

## P.A.L.A. CON SALICORNIA, TONNO E DORATI



### Ingredienti Menù

20 g. Dorati - TN1  
40 g. Èsalicornia - WM1X  
40 g. Èsalicornia - WM1X  
40 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9  
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la MozzarellaEsalicornia , ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con fette di Tonno Affumicato e un filo Extra vergine d'oliva

### Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)