

P.A.L.A. CON TUTTOSOLE, BURRATA E CAVOLETTI DI BRUXELLES CROCCANTI



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
30 g. Olio extravergine di oliva "Classico" - EKOX
30 g. Tutto Sole - UA1
60 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X

Ingredienti

q.b. Sale e pepe
n°2 Cavolietti di Bruxelles
100 g. Burrata

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 pizza

In una ciotola mettere il datterino giallo e spaccarlo con le mani. Condire con sale, pepe e olio extravergine di oliva. Spargere il datterino sulla pizza PALA e aggiungere il Tuttosole tagliato a julienne, infornare a 230° C per 6-7 minuti Nel frattempo tagliare i cavolini di Bruxelles a spicchi e saltarli in padella con olio, sale e pepe per due minuti. Estrarre la pizza dal forno e finire di condirla con burrata e cavolini, e un filo d'olio.