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” - EK0X

30 g. Tutto Sole - UA1

60 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X

Ingredienti

q.b. Sale e pepe

n°2 Cavoletti 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)