P.A.L.A. DOLCESALATO



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

20 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

20 g. Dorati - TN1

50 g. Frulloro ® - X93

q.b. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Basilico fresco

q.b. Origano

80 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e la mozzarella. Infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini gialli semi secchi, i Dorati e le acciughe del Cantabrico. Ultimare con il Basilico Fresco, origano e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

© 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)