

## 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. Inforiare 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.