

P.A.L.A. DOLCESALATO



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.

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