

P.A.L.A. FANTASIA MEDITERRANEA



Ingredienti Menù

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 30 g. Dorati - TN1
- 40 g. Èmazzancolle - MJ1
- 40 g. Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredienti

- q.b. Valeriana
- 100 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere la mozzarella sulla base della pizza in P.A.L.A.

Cuocere la pizza in forno pre-riscaldato a 230°C, per circa 6-7 minuti. Mettere la pizza sul tagliere, tagliarla in 8 pezzi uguali e ultimare aggiungendo su ognuno di loro il Pesto di Pistacchio, la Valeriana, i pomodorini Dorati e l'Èmazzancolle