

## P.A.L.A. FUNGHI, DATTERINI GIALLI E SALSICCIA



### Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X  
50 g Frulloro ® - X93  
60 g Èfungomix - GR1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato  
q.b. Rosmarino  
80 g Mozzarella a cubetti  
80 g Salsiccia

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro, la mozzarella, Èfungomix, la salsiccia ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini gialli semisecchi, rosmarino, prezzemolo ed un filo d'Olio extravergine d'oliva.