

P.A.L.A. FUNGHI, DATTERINI GIALLI E 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 semiseccchi, rosmarino, prezzemolo ed un filo d'Olio extravergine d'oliva.

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
30 g Datterini gialli semiseccchi 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