P.A.L.A. L'ACCIUGOSA



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

30 g. Olive Taggiasche "alla provenzale" - U81X

70 g. Scarola campana - ZFP

8 filetti Filetti di Acciughe - MP1

8 pz Dorati - TN1

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Peperoncino

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella e la Scarola Campana, infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita distribuire i pomodori Dorati, le Acciughe e le Olive Taggiasche. Ultimare con una spolverata di peperoncino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)