

P.A.L.A. L'ACCIUGOSA



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.

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