

## P.A.L.A. LA CHICCA



Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro, la Mozzarella e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere la Burrata, i Mini Red, il basilico fresco e un filo d'Olio Extra Vergine d'Oliva.

### Ingredienti Menù

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

50 g. Frulloro ® - X93

5 (tagliati a metà) Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.s. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

q.s. Basilico fresco

80 g. Burrata fresca

60 g. Mozzarella a cubetti