

## P.A.L.A. LA CHICCOSA



Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e la mozzarella, infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita distribuire la burrata, i pomodori Mini Red, le Acciughe del Cantabrico e il basilico fresco.

### Ingredienti Menù

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

4, tagliati a metà (in uscita) Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X

50 g. Frulloro ® - X93

q.b. (in uscita) Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

### Ingredienti

50 g. Mozzarella

70 g. (in uscita) Burrata

q.b. (in uscita) Basilico