

P.A.L.A. LA CHICCOSA



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
4, tagliati a metà (in uscita) Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi 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

Chef: Leonardo Pellaracani

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.