

P.A.L.A. LA SFIZIOSA



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 delle fettine di carpaccio di pesce spada, la valeriana e una mousse creata con il formaggio morbido e la crema di Olive Nere

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Crema di olive nere - EZ7
50 g. Frulloro® - X93
q.b. (in uscita) Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

Ingredienti

80 g. Formaggio morbido
70 g. Mozzarella
q.b. (in uscita) Valeriana