

P.A.L.A. LA TRICOLORE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base pizza P.A.L.A. il Frulloro, infornare a 230°C per 5-6 minuti. In uscita distribuire Èseppiafette condita con il Pesto di Agrumi. Ultimare con la scorza d'arancio, il prezzemolo tritato e le zucchini grattugiate.

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Pesto di agrumi - BO7
50 g. Frulloro ® - X93
80 g. Èseppiafette - WD1

Ingredienti

40 g. Zucchine
q.b. Scorzette di arancia
q.b. Prezzemolo