P.A.L.A. LA TRICOLORE



Ingredienti Menù

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

20 g. Pesto di agrumi - BO7

50 g. Frulloro ® - X93

Ingredienti

40 g. Zucchine

q.b. Scorzette di arancia

q.b. Prezzemolo

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 zucchine grattugiate.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)