

P.A.L.A. MARE E MONTI



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
15 g. Dorati - TN1
30 g. Èporcino - GX1
50 g. Èmaremix - MZ1
50 g. Frulloro ® - X93

Ingredienti

20 g. Zucchine a listarelle
q.b. Rucola
q.b. Scaglie di Parmigiano
30 g. Prosciutto Crudo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e su metà pizza anche Èporcino ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno e sulla metà con Èporcino aggiungere il Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Parmigiano. Sull'altra metà di pizza aggiungere Èmaremix, Dorati pomodori ciliegini e le zucchine a listarelle.