

## P.A.L.A. PESTO ALLA GENOVESE, MINI RED E BURRATA



Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. un filo d'Olio Extra Vergine e infornare a 230°C per 3-5 minuti. In uscita distribuire il Pesto Fresco, i Mini Red e un filo d'Olio Extra vergine d'Oliva.

### Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
40 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X  
4 (tagliati a metà) Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

80 g. Burrata