

P.A.L.A. POLPO E FRIARIELLI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base Pizza P.A.L.A. la mozzarella, i Friarielli, il Polpo tagliato a pezzi, i pomodori Dorati ed infornare. In uscita aggiungere Olio extravergine d'oliva.

Ingredienti Menù

20 g. Dorati - TN1
40 g. Polpo intero già cotto - 1N9
50 g. Èfriarielli - B41
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte