

P.A.L.A. POLPO E SALICORNIA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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

Ingredienti Menù

20 g Datterini gialli interi in succo - XM1X
20 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
40 g Polpo intero già cotto - 1N9
50 g. Èsalicornia - WM1X
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte