

P.A.L.A. POMODORI GIALLI, OLIVE E SPECK



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Olive Leccino denocciolate - Z92
5 pz Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
70 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - XT1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Basilico
30 g. Speck
80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella , i Pomodori pelati gialli ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Filetti di Acciughe del Cantabrico , Olive Leccino denocciolate, speck, basilico e Olio extravergine di oliva "Riserva" .