

## P.A.L.A. PROFUMO DI MARE



### Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
20 g Dorati - TN1  
35 g Èmazzancolle - MJ1  
40 g Èsalicornia - WM1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredienti

70 g Mozzarella fior di latte  
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Stendere la mozzarella, la Èsalicornia ed infornare a 230°C for 6-7 minuti. Togliere dal forno e farcire con èseppiafette tagliata a tocchetti, èmazzancolle, Dorati, prezzemolo tritato e un filo d'Olio extravergine