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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)