P.A.L.A. SCAROLA E TAGGIASCHE

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

20 g. Olive taggiasche denocciolate - XL1

80 g. Scarola campana - ZFP

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

80 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la Scarola Campana, le olive Taggiasche ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Pepe Rosa e Olio extravergine di oliva "Riserva" .

© 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)