

PIZZA P.A.L.A. CON POMODORI PELATI GIALLI, MOZZARELLA DI BUFALA, TRIS DI OLIVE PICCANTI E BACON



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. i Pomodori Gialli frullati con un filo d'olio extravergine di oliva, sale e pepe. Aggiungere la Mozzarella di bufala, il Tris di Olive Piccantine e il bacon. Infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il prezzemolo fresco.

Ingredienti Menù

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

30 g. Tris di olive piccantine - UO1

70 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - XT1

Ingredienti

q.b. Prezzemolo Fresco

40 g. Bacon

80 g. Mozzarella di Bufala