

PIZZA P.A.L.A. CON SALICORNIA, MINI RED, CAVOLO VIOLA E RICOTTA



Ingredienti Menù

N°1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

q.b. Èsalicornia - WM1X

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X

q.b. Salsa di cavolo viola - XX0X

Ingredienti

q.b. Mozzarella fior di latte

q.b. Ricotta stagionata

Chef: Barbara Benvenuti

Senza glutine

Procedimento

Stendere sulla base P.A.L.A.* la mozzarella con Èsalicornia. In uscita dal forno ultimare con i Mini Red, la Salsa di Cavolo viola e la ricotta stagionata a filetti.

Procedimento senza glutine

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7061) la pizza diventa Gluten Free.