

P.A.L.A. FRIARIELLI E PORCHETTA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella e i Èfriarielli infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere la Porchetta

Menù-Zutaten

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

50 g. Èfriarielli - B41

80 g. Porchetta Cotta su Forno a Legna - 2Z9X

Zutaten

80 g. Mozzarella fior di latte