P.A.L.A. LA CAMPAGNOLA

Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

30 g. Pesto di Nocciole Bio (Bio-Haselnusspesto) - KJ70B

60 g. Grancrema di carciofi (Grancrema mit Artischocken) - B01

n.B. Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9

Zutaten

70 g Mozzarella

Petersilie

Zubereitung

Den Pizzaboden P.A.L.A. mit Mozzarella belegen, mit der „Grancrema“ mit Artischocken bestreichen und 6–7 Minuten bei 230 ˚C backen. Nach dem Backen mit Haselnusspesto, Schwein vom „Pata Negro“ Schwein und Petersilie belegen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)