P.A.L.A. MIT ARTISCHOCKEN, PECORINO UND BAUCHSPECK



Menù-Zutaten

n.B. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
n.B. Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3
PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

n.B. Petersilie
n.B. Bauchspeck
n.B. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: Mozzarellastreifen, geviertelte Artischocken, Bauchspeck
Nach dem Backen: „Grancrema“ mit Pecorino, Petersilie

© 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)