P.A.L.A. MIT PORTOBELLO-CHAMPIGNONS, GRANCREMA MIT PECORINO UND GÄNSEBRUST



Menù-Zutaten

20 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
30 g. Petto d'oca stagionato e affumicato (Gänsebrust, gereift und geräuchert) - 2U9
60 g. Frulloro ® - X93
70 g. Funghi Prataioli Portobello trifolati (Gedünstete Portobello-Champignons) - FC3
N° 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
q.b. Petali di rosa (Rosenblätter) - 1252

Zutaten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Frulloro, Grancrema mit Pecorino und Gänsebrust auf dem Pala-Pizzaboden verteilen und bei 230˚C für 6-7 Minuten backen. Am Ausgang mit einzelnen Rosenblättern garnieren.

© 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)