

P.A.L.A. ZUCCA, LARDO E NOCI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Crema di Zucca e la Mozzarella, ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con ,speck e noci.

Menù-Zutaten

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
30 g. Lardo Patanegra - 2B9
90 g. Crema di zucca - EC0K

Zutaten

70 g. Mozzarella fior di latte
15 g. Noci