

## P.A.L.A. - CAMPANA



**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

Sulla pizza P.A.L.A. andiamo ad aggiungere la mozzarella, la Grancrema di Ragusano DOP e i friarielli. Cuocere in forno.  
Grigliare a parte la salsiccia e aggiungerla fuori cottura. Guarnire con i peperoncini in fili sottili.

### Ingredientes Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
70 g. Friarielli - BJ2  
q.b. Grancrema di Ragusano DOP - EV1X  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

### Ingredientes

q.b. Mozzarella Fiordilatte  
8 pezzetti Salsiccia