

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



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

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.

### Ingredientes Menù

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

### Ingredientes

70 g. Mozzarella fior di latte  
15 g. Noci