

PIZZA P.A.L.A. CON SALSA DE ALCACHOFAS, PANCETA Y ESCAMAS DE PARMIGIANO REGGIANO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender la mozzarella y la panceta sobre la base para pizza P.A.L.A. y hornear a 230 °C durante 6-7 minutos. Retirar del horno, añadir la crema de alcachofas y completar con el queso Parmigiano Reggiano en láminas, las hojas de menta y la pimienta rosa.

Ingredientes Menù

30 g Salsa di carciofi (Salsa de alcachofas) - X70X
al gusto Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial
seca) - 1282
n°1 PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

Ingredientes

70 g Mozzarella
al gusto Hojas de menta
30 g Queso Parmigiano Reggiano en láminas
40 g Panceta ahumada