

PIZZA PALA CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO, ACHICORIA Y TOCINO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Añadir a la base pizza Pala, la mozzarella, el champiñón Portobello y la achicoria, hornear. Sacar del horno y acabar con las láminas de tocino

Procedimiento sin gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l’impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)

Ingredientes Menù

Funghi Prataioli Portobello trifolati (Champiñones Portobello) - FC3

Lardo Patanegra (Tocino patanegra) - 2B9

PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060

Ingredientes

mozzarella “fior di latte”

achicoria cortadas en tiras