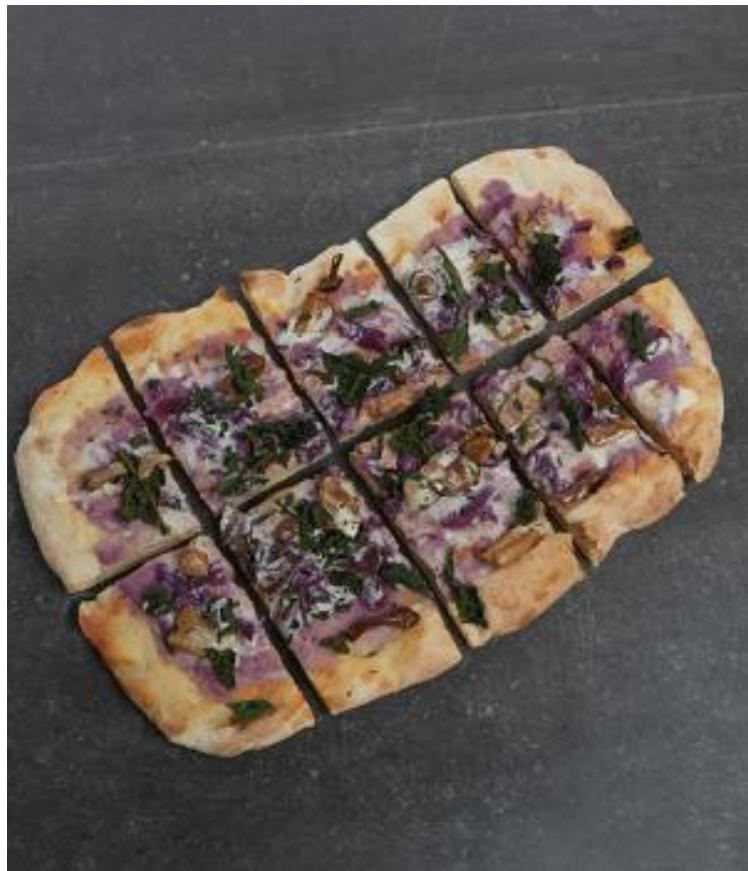


## P.A.L.A. AI FUNGHI, CAVOLO VIOLA E CREMA AI FORMAGGI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Préparation

Per 1 pizza

Usando un frullino ad immersione, frulliamo il cavolo viola, con un pizzico di sale, pepe e olio extravergine di oliva. Aggiungere un po' d'acqua per ottenere un risultato liscio e omogeneo. Spalmiamo la crema ottenuta sulla pizza e aggiungiamo il Poker di Funghi. Inforniamo a 230°C per 6-7 minuti. Estraiamo la pizza e aggiungiamo la crema di formaggi a filo, ultimiamo guarnendo con il cavolo nero fritto e un po di olio extravergine d'oliva.

### Ingrédients Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
30 g. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X  
30 g. Solofungo Poker Natura - FVP  
40 g. Ècremaiformaggi - EFQX  
60 g. Cavolo viola pronto - Z8P

### Ingrédients

30 g. Cavolo nero, fritto  
q.b. Sale e pepe