

## P.A.L.A. AVEC CHAMPIGNONS PORTOBELLO, RADICCHIO ET LARD



### Ingrédients Menù

50 g. Lardo Patanegra (Lard Patanegra) - 2B9  
70 g. Funghi Prataioli Portobello trifolati (Champignon de couche Portobello) - FC3  
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

### Ingrédients

80 g mozzarella fior di latte  
radicchio en lanières

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Répartir la mozzarella, les champignons Portobello et le radicchio sur la base de la pizza Pala et enfourner. Retirer du four et terminer par les tranches de lard.

### Préparation sans gluten

Pour les pizzas « sans gluten », il est nécessaire de remplacer la pâte par le produit Menù « Base à pizza sans gluten » (code 7031).