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 mozzarelle 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).

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)