P.A.L.A. CON FUNGHI PORTOBELLO, GRANCREMA DI PECORINO E PETTO D'OCA



Ingrédients Menù

20 g. Grancrema di Pecorino - KG1

30 g. Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9

60 g. Frulloro ® - X93

70 g. Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

q.b. Petali di rosa - 1252

Ingrédients

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base pizza Pala il Frulloro, la Grancrema di Pecorino D.O.P. e il Petto d'oca ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita decorare con i Petali di rosa selezionati.

© 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)