

## 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.