

P.A.L.A. CON SCAROLA, SOLEGGIATI E CRUDO



Ingrédients Menù

30 g. Soleggiati - TX1
80 g. Scarola campana - ZFP
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

30 g. Prosciutto crudo
70 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, La Scarola campana, i Soleggiati infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il prosicutto crudo.