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.

© 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)