

P.A.L.A. COSENZA



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Étaler la mozzarella sur la Pizza P.A.L.A., ajouter le bacon, la sauce piquante trois couleurs, les oignons caramélisés, l'origan et cuire au four. Après la cuisson, ajouter les copeaux de pecorino.

Ingrédients Menù

20 g Condimento piccante tricolore (Condiment piquant trois couleurs) - B57

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
(Oignons caramélisés au vinaigre balsamique de Modène IGP)
- ZU2

Origano macinato (Origan séché moulu) - 1228

PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

80 g Mozzarella Fiordilatte

70 g bacon

10 g pecorino en copeaux