

P.A.L.A. CREVETTES ROYALES ET PECORINO



Ingrédients Menù

20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1
70 g Èmazzancolle - MJ1
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.s. PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

q.s. Persil
q.s. Coboullette
80 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

En entrée: mozzarella

À la sortie: Èmazzancolle Menù Evolution (MJ1X) assaisonnées avec de l'huile et du persil. Décorer avec Grancrema de Pecorino en conditionnement aseptique Menù (KG1) et des fls de ciboulette