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

© 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)