

## 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