P.A.L.A. FATTORIA NEL BOSCO



Ingrédients Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

60 g. Èporcino - GX1

70 g. Crema di zucca - EC0K

q.b. Lardo Patanegra - 2B9

Ingrédients

q.b. Scaglie di Parmigiano Reggiano

q.b. Rosmarino tritato

80 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Crema di Zucca, la Mozzarella e infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il Lardo Patanegra, l'Èporcino, le scaglie di grana e il rosmarino

© 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)