P.A.L.A. LA CAMPAGNOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

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

30 g. Pesto di Nocciole Bio - KJ70B

60 g. Grancrema di carciofi - B01

q.b. Lardo Patanegra - 2B9

Ingrédients

70 g. Mozzarella

q.b. Prezzemolo

Préparation

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, e la Grancrema di Carciofi ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con il Pesto di Nocciola, Lardo Patanegra e prezzemolo.

© 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)