PIZZA P.A.L.A. AUX FRIARIELLI ET À LA 'NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

50 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X

70 g Èfriarielli - B41

n° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingrédients

q.s. Germes

35 g Scamorza coupée en petits dés

35 g Mozzarella

Préparation

Sur la pizza P.A.L.A., on ajoute la mozzarella, la scamorza fumée et les pousses de navet Èfriarielli. Puis on fait cuire au four. On ajoute la sauce de 'Nduja en sortie et on termine avec les germes. La pizza est prête à servir.

© 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)