

## PIZZA P.A.L.A. AVEC SAUCE D'ARTICHAUTS, PANCETTA ET COPEAUX DE PARMESAN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Disposer la mozzarella et la pancetta sur la base à pizza P.A.L.A. et mettre au four à 230°C pendant 6-7 minutes. Retirer du four, ajouter la crème d'artichauts et terminer avec des copeaux de parmesan, quelques feuilles de menthe et du poivre rose.

### Ingrédients Menù

30 g Salsa di carciofi (Sauce d'artichauts) - X70X

n°1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Q.s. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

### Ingrédients

70 g Mozzarella

q.s. Feuilles de menthe

30 g Parmesan Parmigiano Reggiano en copeaux

40 g Pancetta affinée