

P.A.L.A. LA CAMPAGNOLA



Ingrédients Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
30 g. Pesto di Noccioline Bio - KJ70B
60 g. Grancrema di carciofi - B01
q.b. Lardo Patanegra - 2B9

Ingrédients

70 g. Mozzarella
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

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.