P.A.L.A. AI FUNGHI, CAVOLO VIOLA E CREMA AI FORMAGGI



Ingredienti Menù

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

30 g. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

30 g. Solofungo Poker Natura - FVP

40 g. Ècremaiformaggi - EFQX

60 g. Cavolo viola pronto - Z8P

Ingredienti

30 g. Cavolo nero, fritto

q.b. Sale e pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 pizza

Usando un frullino ad immersione, frulliamo il cavolo viola, con un pizzico di sale, pepe e olio extravergine di oliva. Aggiungere un po' d'acqua per ottenere un risultato liscio e omogeneo. Spalmiamo la crema ottenuta sulla pizza e aggiungiamo il Poker di Funghi. Inforniamo a 230°C per 6-7 minuti. Estraiamo la pizza e aggiungiamo la crema di formaggi a filo, ultimiamo guarnendo con il cavolo nero fritto e un po di olio extravergine d'oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)