

P.A.L.A. - CAMPANA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Sulla pizza P.A.L.A. andiamo ad aggiungere la mozzarella, la Grancrema di Ragusano DOP e i friarielli. Cuocere in forno. Grigliare a parte la salsiccia e aggiungerla fuori cottura. Guarnire con i peperoncini in fili sottili.

Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
70 g. Friarielli - BJ2
q.b. Grancrema di Ragusano DOP - EV1X
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

q.b. Mozzarella Fiordilatte
8 pezzetti Salsiccia