

P.A.L.A. CON CARCIOFI , PECORINO E PANSETTA



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Grancrema di Pecorino - KG1
40 g. Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA3

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
70 g. Mozzarella fior di latte
40 g. Pancetta stagionata

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la pancetta e i Carciofi ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Grancrema di Pecorino e prezzemolo.