

## P.A.L.A. CON CARCIOFI , PECORINO E PANCETTA

---



### 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. Ppancetta 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.