P.A.L.A. CON CAVOLO VIOLA, MAZZANCOLLE E PARMIGIANO



Ingredienti Menù

50 g. Èmazzancolle - MJ1

80 g. Cavolo viola pronto - Z8P

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

70 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sulla base pizza Pala la mozzarella e infornare. In uscita dal forno ultimare con il cavolo viola e le Èmazzancolle condite con prezzemolo e olio extravergine d'oliva. Decorare con scaglie di Parmigiano Reggiano.

Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)

© 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)