

P.A.L.A. CON ÈFUNGOMIX E BRESAOLA



Ingredienti Menù

60 g. Frulloro ® - X93
70 g. Èfungomix - GR1
Nº 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingredienti

q.b. Rucola
35 g. Bresaola
80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro ,la mozzarella,Efungomix e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere la bresaola e la rucola.