

## P.A.L.A. CON ÈFUNGOMIX E BRESAOLA



### Ingredienti Menù

60 g. Frulloro ® - X93

70 g. Èfungomix - GR1

N° 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,Èfungomix e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere la bresaola e la rucola.