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,Efungomix e infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere la bresaola e la rucola.

© 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)