

## P.A.L.A. CON FRIARIELLI, PEPERONI E SPECK

---



### Ingredienti Menù

---

20 g. Olive Leccino denocciolate - Z92  
40 g. Èfriarielli - B41  
40 g. Peperonepronto - V41  
50 g. Frulloro ® - X93  
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

### Ingredienti

---

30 g. Speck a listarelle  
70 g. Mozzarella fior di latte

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

---

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. distribuire il Frulloro, il Peperonepronto e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Èfriarielli, Olive Leccino e lo speck a listarelle.