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 Efriarielli, Olive Leccino e lo speck a listarelle.

© 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)