

P.A.L.A. CON FUNGHI PORTOBELLO, GRANCREMA DI PECORINO E PETTO D'OCA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base pizza Pala il Frulloro, la Grancrema di Pecorino D.O.P. e il Petto d'oca ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita decorare con i Petali di rosa selezionati.

Ingredienti Menù

20 g. Grancrema di Pecorino - KG1
30 g. Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9
60 g. Frulloro ® - X93
70 g. Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
q.b. Petali di rosa - 1252

Ingredienti