P.A.L.A. CON PORCINI E BRESAOLA



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

50 g. Frulloro ® - X93

60 g. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Rucola

30 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, i Porcini Boschetto e infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita distribuire il prezzemolo, la bresaola, la rucola e un filo d'Olio Extra Vergine d'Oliva.

© 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)