

## 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.