

## 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'Oлива.