

P.A.L.A. CON PORTOBELLO, RADICCHIO E LARDO



Ingredienti Menù

50 g. Lardo Patanegra - 2B9
70 g. Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte
q.b. Radicchio a listarelle

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base pizza Pala la mozzarella, i funghi prataioli Portobello, il radicchio e infornare. Togliere dal forno e ultimare con le fette di lardo.

Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)