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)

© 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)