P.A.L.A. CON SALSA DI CARCIOFI, CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO E PROSCIUTTO CRUDO



Ingredienti Menù

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

30 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

60 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

Ingredienti

30 g. Prosciutto crudo

70 g. Mozzarella fior di latte

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la Crema di Carciofi infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita distribuire il prezzemolo, il prosciutto crudo e il Formaggio di fossa a filo.

© 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)