P.A.L.A. CON SOLEGGIATI, OLIVE E LARDO PANCETTATO

Ingredienti Menù

15 g. Olive Leccino denocciolate - Z92

20 g. Soleggiati - TX1

60 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - XT1

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingredienti

30 g. Lardo pancettato

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella,i Datterini gialli e infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Soleggiati, le Olive Leccino e il Lardo Pancettato.

© 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)