

P.A.L.A. COTTO E FUNGHI PRATAIOLI



Ingredienti Menù

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 50 g. Frulloro ® - X93
- 60 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1

Ingredienti

- 80 g. Mozzarella fior di latte
- 70 g. Prosciutto cotto
- q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro, la mozzarella e i Prataioli in Asettico, infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il prosciutto cotto e il prezzemolo.