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 - 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.

© 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)