

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



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.

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