

## P.A.L.A. FATTORIA NEL BOSCO



Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Crema di Zucca, la Mozzarella e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il Lardo Patanegra, l'Èporcino, le scaglie di grana e il rosmarino

### Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060  
60 g. Èporcino - GX1  
70 g. Crema di zucca - EC0K  
q.b. Lardo Patanegra - 2B9

### Ingredienti

q.b. Scaglie di Parmigiano Reggiano  
q.b. Rosmarino tritato  
80 g. Mozzarella