P.A.L.A. FUNGHI, DATTERINI GIALLI E SALSICCIA



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

50 g Frulloro ® - X93

60 g Èfungomix - GR1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Rosmarino

80 g Mozzarella a cubetti

80 g Salsiccia

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro, la mozzarella, Èfungomix, la salsiccia ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere i Datterini gialli semisecchi, rosmarino, prezzemolo ed un filo d'Olio extravergine d'oliva.

© 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)