P.A.L.A. MARE E MONTI



Ingredienti Menù

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

15 g. Dorati - TN1

30 g. Èporcino - GX1

50 g. Èmaremix - MZ1

50 g. Frulloro ® - X93

Ingredienti

20 g. Zucchine a listarelle

q.b. Rucola

q.b. Scaglie di Parmigiano

30 g. Prosciutto Crudo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e su metà pizza anche Èporcino ed infornare a 230˚C per 6-7 minuti. Togliere dal forno e sulla metà con Éporcino aggiungere il Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Parmigiano. Sull'altra metà di pizza aggiungere Èmaremix, Dorati pomodori ciliegini e le zucchine a listarelle.

© 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)