

P.A.L.A. MAZZANCOLLE E PECORINO



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
20 g. Grancrema di Pecorino - KG1
70 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Fili di erba cipollina
80 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Mozzarella e infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere Èmazzancolle, la Crema di Pecorino a filo, il prezzemolo, l'erba cipollina e un filo di Olio Extra vergine d'Oliwa.