# 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'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)