

## 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.