P.A.L.A. PULLED PORK E FRIARIELLI



Ingredienti Menù

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

100 g. Pulled pork - SB2

50 g. Friarielli - BJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, i Friarielli e il Pulled Pork , infornare a 230˚C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere un filo d'Olio Extra Vergine "Riserva"

© 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)