

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"