

## 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"