

P.A.L.A. PULLED PORK, PEPERONI E CIPOLLA CAMELLATA



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
100 g. Pulled pork - SB2
30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
- ZU2
50 g. Frulloro ® - X93
50 g. Peperonepronto - V41
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

70 g. Mozzarella
q.b. Erba cipollina fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro, la mozzarella, il Pulled Pork ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere la Cipolla Caramellata, il Peperone Pronto, erba cipollina e un filo d'Olio Extra Vergine d'oliva.