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



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.

© 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)