

P.A.L.A. SPINACI E PARMIGIANO



Ingredienti Menù

1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
q.b. Spinaci pronti - T3P

Ingredienti

q.b. Mozzarella fior di latte
q.b. Tuorlo d'uovo sodo
q.b. Parmigiano reggiano a scaglie

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella e infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Spinaci pronti, Shaved parmiggiano reggiano cheese and crumbled egg yolks