

## P.A.L.A. SPINACI E PARMIGIANO



**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 parmigiano reggiano cheese and crumbled egg yolks

### 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