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

© 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)