

## PIZZA P.A.L.A. CON MOZZARELLA DI BUFALA, PECORINO, SALSICCIA, BATTUTO DI FRIARIELLI E DORATI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la Mozzarella di bufala, la Salsiccia, la crema di Friarielli, la Grancrema di Pecorino e i Dorati. Infornare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il prezzemolo fresco.

### Ingredienti Menù

20 g. Grancrema di Pecorino - KG1  
30 g Crema di friarielli - K20K  
30 g Crema di friarielli - K20K  
30 g. Dorati - TN1  
N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

### Ingredienti

70 g. Mozzarella di Bufala  
60 g. Salsiccia  
q.b. Prezzemolo