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



Ingredienti Menù

20 g. Grancrema di Pecorino - KG1

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

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.

© 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)