

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 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. Inforiare a 230°C per 6-7 minuti. In uscita aggiungere il prezzemolo fresco.