PIZZA P.A.L.A. CON PORTOBELLO, GUANCIALE E BURRATA



Ingredienti Menù

30 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

50 g. Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingredienti

q.b. Rucola

80 g. Mozzarella fior di latte

60 gr Burrata

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Condire la Pizza PALA con la mozzarella i funghi portobello e il guanciale e cuocere in forno a 230 °C per circe 5/6 minuti. In uscita aggiungere la burrata e la rucola.

© 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)