

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 circa 5/6 minuti. In uscita aggiungere la burrata e la rucola.