PIZZA P.A.L.A. CON SALSA DI CARCIOFI, PANCETTA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO



Ingredienti Menù

30 g Salsa di carciofi - X70X

n°1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Q.B. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

70 g Mozzarella

30 g Parmigiano Reggiano a scaglie

40 g Pancetta stagionata

Q.B. Foglioline di menta

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 pizza P.A.L.A.

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la pancetta e infornare a 230˚C per 6-7 minuti. Togliere dal forno, aggiungere la crema di carciofi ed ultimare con scaglie di Parmigiano Reggiano, foglioline di menta e pepe rosa.

© 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)