

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



**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.

### 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