

## P.A.L.A. VENEZIA



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

Disporre la crema di peperoni rossi sulla Pizza P.A.L.A. assieme alla provola affumicata, al cavolfiore cotto al vapore e alle acciughe del Cantabrico. Infornare. Dopo la cottura farcire con il formaggio caprino insaporito con l'aglio nero.

### Ingredienti Menù

60 g Crema di peperoni rossi - KNOK

N.1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

N. 8 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva -  
WA0

### Ingredienti

80 g Provola affumicata

40 g Cavolfiore

10 g Aglio nero

10 g formaggio caprino