

ENDIVIE UND TAGGIASCA-OLIVEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. la mozzarella, la Scarola Campana, le olive Taggiasche ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno ed ultimare con Pepe Rosa e Olio extravergine di oliva "Riserva".

Menù-Zutaten

Vor dem Backen Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

Vor dem Backen Scarola campana (Endivie aus Kampanien) - ZFP

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

Mozzarella

Rosa Pfeffer