

## GELBE PIZZA



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den Teig ausrollen, den Provolakäse, die zuvor gebratenen Zucchinischeiben und die gelben Datteltomaten hinzufügen. Im Backofen backen. Beim Herausnehmen die mit Öl, Knoblauch und Petersilie sautierten Venusmuscheln und die Zitronenschale hinzufügen. Zum Schluss mit Petersilie bestreuen und servieren.

LEITENDER PIZZABÄCKER: ANTONINO ESPOSITO

### Verarbeitung ohne Gluten

Wenn Sie den Pizzaboden durch einen geeigneten Boden ersetzen, wird die Zubereitung GLUTENFREI.