

## GELBE PIZZA

---



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

---

Den Teig ausrollen, den Provola-Käse, die zuvor gebratenen Zucchinischnitten 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.

### Menù-Zutaten

---

Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

### Zutaten

---

Provola-Käse  
Zucchini  
Zitronenschale  
Petersilie  
Venusmuscheln