

GELBE PIZZA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Teig ausrollen, den Provola-Käse, 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.

Menù-Zutaten

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

Zutaten

Provola-Käse
Zucchini
Zitronenschale
Petersilie
Venusmuscheln