

GLUTENFREIE PALA-PIZZA MIT ZUCCHINI UND GEISSELGARNELEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 1 Pala-Pizza

Den P.A.L.A.-Pizzaboden mit Mozzarella und filetierten Zucchini, die mit Öl und Petersilie gewürzt wurden, belegen. Nach dem Backen mit den mit nativem Olivenöl extra und Petersilie marinierten Geißelgarnelen belegen. Zuletzt mit gefriergetrocknetem rosa Pfeffer garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Stendere sulla base Pizza P.A.L.A. la mozzarella e le zucchine tagliate a filetti condite con Olio e prezzemolo. Infornare e in uscita aggiungere le Èmazzancolle precedentemente condite con prezzemolo e Olio extravergine d'oliva. Ultimare decorando con Pepe rosa liofilizzato.

Menù-Zutaten

1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Glutenfreier Pala-Pizzaboden) - 7061

80 g Èmazzancolle - MJ1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Rosa Pfeffer

70 g Mozzarella

80 g Zucchini

n.B. Petersilie