

P.A.L.A. MIT STEINPILZEN UND BRESAOLA



Menù-Zutaten

n.B. Frulloro ® - X93

n.B. Funghi Porcini „Il Boschetto“ a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - G61

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

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

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Rucola

n.B. Bresaola

n.B. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: Frulloro, Mozzarellastreifen, Steinpilze

Nach dem Backen: Bresaola, Rucola, Petersilie