

P.A.L.A. COSENZA



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Pizza P.A.L.A. mit Mozzarella belegen, Bacon, Dreifarbige scharfe Sauce, Karamellisierte Zwiebeln und Oregano darauf verteilen und backen. Nach dem Backen mit gehobeltem Pecorino bestreuen.

Menù-Zutaten

- 20 g Condimento piccante tricolore (Dreifarbige scharfe Sauce) - B57
- 30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. karamellisierte Zwiebeln) - ZU2
- PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

- 80 g Mozzarella Fiordilatte
- n.B. Oregano
- 70 g Bacon
- 10 g Pecorino-Späne