

P.A.L.A. DOLCESALATO („SÜSS-SALZIG“)



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: Frulloro - Pürierte frische Tomaten Menù (X93), Mozzarella-Würfel.

Nach dem Backen: Gelbe Datteltomaten, halb getrocknet Menù (XS1), Dorati Kirschtomaten mit Basilikum Menù (TN1), Biskaya-Sardellen Menù (WA9), Oregano, frisches Basilikum, Natives Olivenöl extra Menù (EKC).

Menù-Zutaten

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

20 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole
(Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X

20 g Dorati - TN1

50 g Frulloro ® - X93

n.B. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva
(Sardellenfilets aus der Kantabrischen See) - WA9

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

Zutaten

frisches Basilikum

Oregano

80 g Mozzarella-Würfel