# P.A.L.A. FANTASIA MEDITERRANEA



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Menù-Zutaten

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

30 g. Dorati - TN1

40 g. Èmazzancolle - MJ1

40 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

## Zutaten

Feldsalat

Mozzarella

## Zubereitung

Den Mozzarella auf dem Pizzaboden P.A.L.A. verteilen.

Die Pizza im vorgeheizten Ofen 6–7 Minuten bei 230 ˚C backen.  Die Pizza auf ein Brett geben, in 8 gleich große Teile schneiden und jedes Stück mit Pistazienpesto bestreichen und mit Feldsalat, Datteltomaten und Èmazzancolle belegen

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)