

## P.A.L.A. FANTASIA MEDITERRANEA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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-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