

P.A.L.A. GARNELEN UND PECORINO

Menù-Zutaten

20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
70 g Èmazzancolle - MJ1
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

n.B. Petersilie
n.B. Schnittlauch
80 g Mozzarella



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: mozzarella.

Nach dem Backen: Èmazzancolle Menù Evolution (MJ1X), angemacht mit Öl und Petersilie; Garnieren mit Grancrema mit Pecorino (steril verarbeitet) von Menù (KG1) und Schnittlauch