P.A.L.A. LA TRICOLORE



Menù-Zutaten

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

20 g. Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

50 g. Frulloro ® - X93

Zutaten

40 g Zucchini

Orangenschale

Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden P.A.L.A. mit Frulloro bestreichen und 5–6 Minuten bei 230 ˚C backen. Nach dem Backen mit den Tintenfischscheiben Èseppiafette belegen, die zuvor mit Zitrusfrüchtepesto gewürzt wurden. Zuletzt mit Orangenschale, gehackter Petersilie und geriebener Zucchini bestreuen.

© 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)