

P.A.L.A. MARE E MONTI („BERGE UND MEER“)



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Stendere sulla base per pizza in P.A.L.A. il Frulloro e su metà pizza anche Èporcino ed infornare a 230°C per 6-7 minuti. Togliere dal forno e sulla metà con Èporcino aggiungere il Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Parmigiano. Sull'altra metà di pizza aggiungere Èmaremix, Dorati pomodori ciliegini e le zucchini a listarelle.

Menù-Zutaten

- 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
- 15 g (Nach dem Backen) Dorati - TN1
- 30 g (vor dem Backen) Èporcino (Steinpilze) - GX1
- 50 g (Nach dem Backen) Èmaremix - MZ1
- 50 g (vor dem Backen) Frulloro ® - X93

Zutaten

- 20 g Zucchini in Streifen
- frischen Rucola geben
- gehobelten Parmesankäse