

## P.A.L.A. MIT CARNE SALADA UND TRÜFFEL



### Menù-Zutaten

- 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
- 100 g. Carne salada del Trentino (Carne Salada aus dem Trentino) - 2Q9
- q.b. Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

- 80 g Mozzarella fior di latte

**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Mozzarella auf dem P.A.L.A.-Pizzaboden verteilen und bei 230°C 6-7 Minuten lang backen. Am Ausgang die Carne Salada aus dem Trentino, das Trüffelcarpaccio und einen Spritzer Natives Olivenöl Extra hinzufügen.