P.A.L.A. MIT ENDIVIE UND TAGGIASCA-OLIVEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

Vor dem Backen Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

Vor dem Backen Scarola campana (Endivie aus Kampanien) - ZFP

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

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

Zutaten

80 g Mozzarella

Rosa Pfeffer

Zubereitung

Mozzarella, Endivie aus Kampanien und Taggiasca-Oliven auf dem P.A.L.A.-Pizzaboden verteilen und bei 230˚C für 6-7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Rosa Pfeffer und Nativem Olivenöl Extra „Riserva“ bestreichen.

© 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)