

P.A.L.A. MIT KABELJAU, PAPRIKA UND GELBEN DATTELTONATEN



Menù-Zutaten

- 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
20 g. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
30 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
30 g. „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1
70 g. Èbaccalà - WL1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

- n.B. Petersilie
n.B. Basilikum
80 g Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Mozzarella und Èbaccala auf dem P.A.L.A.-Pizzaboden verteilen und bei 230°C 6-7 Minuten lang backen. Am Ausgang die halbgetrockneten gelben Datteltomaten, die halbgetrocknete Paprika, die italienischen Oliven, die Petersilie, das Basilikum und einen Spritzer natives Olivenöl extra "Riserva" von Menù darauf geben.