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



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

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.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)