

## P.A.L.A. MIT KABELJAU, PAPRIKA UND GELBEN DATTEL TOMATEN

---



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 halbtrockneten gelben Datteltomaten, die halbtrocknete Paprika, die italienischen Oliven, die Petersilie, das Basilikum und einen Spritzer natives Olivenöl extra "Riserva" von Menù darauf geben.

### Verarbeitung ohne Gluten

---

### Menù-Zutaten

---

- 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
- 20 g. Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
- 30 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole (Halbtrocknete 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