

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

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 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