

P.A.L.A. MIT PESTO ALLA GENOVESE UND DORATI-TOMATEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Mozzarella auf dem P.A.L.A.-Pizzaboden verteilen und bei 230°C 6-7 Minuten lang backen. Am Ausgang das frische Pesto, die Dorati-Tomaten und einen Spritzer Natives Olivenöl Extra darauf verteilen.

Menù-Zutaten

25 g. Dorati - TN1

40 g. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP (Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP

N° 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

80 g Mozzarella fior di latte