P.A.L.A. MIT PILZEN, ROTKOHL UND KÄSECREME



Menù-Zutaten

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

30 g. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

30 g. Solofungo Poker Natura (Vier Pilzsorten, natur) - FVP

40 g. Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX

60 g. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P

Zutaten

30 g Frittierter Schwarzkohl

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Pizza

Mit einem Stabmixer den Rotkohl mit einer Prise Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl extra pürieren. Ein wenig Wasser hinzufügen, um ein glattes und homogenes Ergebnis zu erhalten. Die entstandene Creme auf der Pizza verteilen und die vier Pilzsorten darauf geben. Bei 230°C 6-7 Minuten lang backen. Die Pizza herausnehmen, die Käsecreme darauf geben und mit dem frittierten Schwarzkohl und ein wenig nativem Olivenöl extra garnieren.

© 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)