P.A.L.A. MIT STÄNGELKOHL UND ’NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

50 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus ‘Nduja-Rohwurst) - X60X

70 g Èfriarielli - B41

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

Zutaten

n.B. Sprossen

35 g Scamorza-Käse, würfelig geschnitten

35 g Mozzarella

Zubereitung

Die Pizza P.A.L.A. mit Mozzarella, geräuchertem Scamorza-Käse und Èfriarielli belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit der ‘Nduja-Sauce und den Sprossen garnieren. Die Pizza ist servierfertig

© 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)