

P.A.L.A. PILZE, DATTELTOMATEN UND SALSICCIA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menù (X93), gewürfelter Mozzarella, Èfungomix Menù Evolution (GR1), Salsiccia

Nach dem Backen: Gelbe Datteltomaten, halbgetrocknet von Menù (XS1), Rosmarin, gehackte Petersilie, natives Olivenöl Extra von Menù (EKC)

Menù-Zutaten

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

30 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole
(Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X

50 g Frulloro ® - X93

60 g Èfungomix - GR1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

gehackte Petersilie

Rosmarin

80 g gewürfelter Mozzarella

80 g Salsiccia