

P.A.L.A. PULLED PORK, PEPERONI, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN



Menù-Zutaten

30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
- ZU2

Frulloro ® - X93

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41

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

Pulled Pork - SB2

Zutaten

Mozzarella

frischer Schnittlauch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menù (X93), Mozzarella, Pulled Pork von Menù (SB2), zerteilt wie auf der Packung beschrieben

Nach dem Backen: Karamellisierte Zwiebeln von Menù (ZU2), Peperonepronto von Menù (V41), frischer Schnittlauch, natives Olivenöl Extra von Menù (EKC)