P.A.L.A. VENEZIA



Menù-Zutaten

60 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K

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

N. 8 Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets extra aus der Kantabrischen See) - WA0

Zutaten

80 g geräucherter Provola-Käse

40 g Blumenkohl

10 g schwarzer Knoblauch

10 g Ziegenkäse

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Pizza P.A.L.A mit Paprikacreme bestreichen, mit geräuchertem Provola-Käse, gedämpftem Blumenkohl und Sardellenfilets belegen und backen. Nach dem Backen mit Ziegenkäse, der mit schwarzem Knoblauch verfeinert wurde, 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)