

## P.A.L.A. VENEZIA



**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-Zutaten

60 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KNOK  
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) - WAO

### Zutaten

80 g geräucherter Provola-Käse  
40 g Blumenkohl  
10 g schwarzer Knoblauch  
10 g Ziegenkäse