PIZZA BUFALINA MIT ZWEI TOMATENSORTEN, SARDELLEN AUS DER KANTABRISCHEN SEE UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



Menù-Zutaten

n°1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
n°4 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
n°4 Mini Yellow pomodori semisecchi pelati Pizzutello (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XB1X
n.8 Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Zutaten

80 g Büffelmozzarella
n.B. Frisches Basilikum

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person
Den Büffelmozzarella aufschneiden, die Pizza P.A.L.A, damit belegen und im Ofen backen. Die Pizza nach dem Backen in 8 Schnitten schneiden und jede abwechselnd mit Mini Red, Mini Yellow, halbierten Sardellen der kantabrischen See und einem Tupfen frischem Pesto alla Genovese belegen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und servieren.

© 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)