

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



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-Zutaten

- n°1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
- n°4 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
- n°4 Mini Yellow pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Mini Yellow - 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