

PIZZA MIT ÈAGRETTI, PAPRIKA VOM GRILL, LECCINO-OLIVEN, FETA UND EI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und Èagretti belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Paprikastreifen vom Grill, Oliven und Fetakäse belegen, das Eigelb darüberstreuen und mit Petersilienöl beträufeln

Menù-Zutaten

- n.B. Èagretti - XK1X
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
- n.B. Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1

Zutaten

- n.B. Fetakäse
- n.B. Petersilie
- n.B. Mozzarella
- n.B. hart gekochtes Eigelb
- 1 Pizzaboden