

PIZZA MIT PECORINO, STEINPILZEN, ROTKOHL UND PISTAZIEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella und Steinpilzen belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Rotkohl und Pistazien belegen und mit Grancrema mit Pecorino beträufeln.

Menù-Zutaten

- n.B. Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
- n.B. Funghi Porcini Snack „Boschetto“ (Steinpilze-Snack) - G1P
- n.B. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

Zutaten

- 1 Pizzaboden
- n.B. Mozzarella
- n.B. Pistazien