

PIZZA MIT QUELLER, ÈMAREMIX UND TAFELFERTIGEM PAPRIKA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen, mit Queller belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Èmaremix und den tafelfertigen Paprika belegen und mit nativem Olivenöl extra und Petersilie garnieren.

Menù-Zutaten

- n.B. Èmaremix - MZ1
- n.B. Èsalicornia - WM1X
- n.B. Frulloro ® - X93
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41

Zutaten

- 1 Pizzaboden
- n.B. Petersilie