

PIZZA MIT STÄNGELKOHL, SCHARFER SALAMI, KLEINEN MOZZARELLAKUGELN UND PAPRIKA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella, Ëfriarielli und der scharfen Salami belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit den kleinen Mozzarellakugeln belegen, mit Paprika bestreuen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln.

Menù-Zutaten

n.B. Ëfriarielli - B41

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. scharfe Salami

n.B. kleine Mozzarellakugeln

n.B. Mozzarella

1 Pizzaboden