

PIZZA P.A.L.A. MIT ARTISCHOCKENSAUCE, SPECK UND GEHOBELTEM PARMESAN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden P.A.L.A. mit Mozzarella und Speck belegen und 6–7 Minuten bei 230 °C backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Artischockensauce bestreichen und zum Abschluss mit gehobeltem Parmesan, Minzblättern und Rosa Pfeffer bestreuen.

Menù-Zutaten

30 g Salsa di carciofi (Artischockensauce) - X70X
n°1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

70 g Mozzarella
n.B. Kleine Minzblätter
30 g Gehobelter Parmesankäse
40 g Gereifter Bauchspeck
n.B. Rosa Pfeffer