

## PIZZA P.A.L.A. MIT KRAKE UND FRIARIELLI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Mozzarella, Friarielli, die kleingeschnittene Krake und die Dorati-Tomaten auf dem Pizza P.A.L.A.-Boden verteilen und in den Ofen schieben. Am Ausgang das native Olivenöl extra hinzufügen.

### Menù-Zutaten

20 g. Dorati - TN1

40 g. Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9

50 g. Èfriarielli - B41

N° 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

80 g Mozzarella fior di latte