

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. Friarielli - B41
Nº 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