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



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)