

PIZZA PALA MIT PORTOBELLO-CHAMPIGNONS, RADICCHIO UND SPECK VOM PATA NEGRA-SCHWEIN



Menù-Zutaten

Funghi Prataioli Portobello trifolati (Gedünstete Portobello-Champignons) - FC3

Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9

PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

n.B. Mozzarella Fior di latte

n.B. in Streifen geschnittener Radicchio

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pala-Pizzaboden mit Mozzarella, den Portobello-Champignons und dem Radicchio belegen und im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und mit den Speckstreifen belegen.

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze “Senza Glutine” è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù “Base Pizza Senza Glutine” Menù (cod. 7031)