

P.A.L.A. COSENZA



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Pizza P.A.L.A. mit Mozzarella belegen, Bacon, Dreifarbige scharfe Sauce, Karamellisierte Zwiebeln und Oregano darauf verteilen und backen. Nach dem Backen mit gehobeltem Pecorino bestreuen.

Menù-Zutaten

20 g Condimento piccante tricolore (Dreifarbige scharfe Sauce) - B57
30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. karamellisierte Zwiebeln) - ZU2
PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

80 g Mozzarella Fiordilatte
n.B. Oregano
70 g Bacon
10 g Pecorino-Späne