

P.A.L.A. LA CHICCOSA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden P.A.L.A. mit Frulloro bestreichen und mit Mozzarella belegen und 6–7 Minuten bei 230 °C backen. Nach dem Backen die Burrata, Mini Red Tomaten, Sardellen aus der kantabrischen See und frisches Basilikum darauf verteilen.

Menù-Zutaten

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

4 (Nach dem Backen) Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (Mini Red, halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

50 g. Frulloro ® - X93

q.b. (Nach dem Backen) Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Sardellenfilets aus der Kantabrischen See) - WA9

Zutaten

Mozzarella

Basilikum

Burrata