

P.A.L.A. LA TRICOLORE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden P.A.L.A. mit Frulloro bestreichen und 5–6 Minuten bei 230 °C backen. Nach dem Backen mit den Tintenfischscheiben Èseppiafette belegen, die zuvor mit Zitrusfrüchtepesto gewürzt wurden. Zuletzt mit Orangenschale, gehackter Petersilie und geriebener Zucchini bestreuen.

Menù-Zutaten

1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
20 g. Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7
50 g. Frulloro ® - X93
80 g. Èseppiafette - WD1

Zutaten

40 g Zucchini
Orangenschale
Petersilie