

## PIZZA 4 STAGIONI



Chef: Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 1 persona

Stendere l'impasto della pizza e distribuire sopra il pomodoro Frulloro e la mozzarella. Dividere la pizza in quattro parti. Farcire tre quarti rispettivamente con: funghi porcini, carciofi a fette in olio e tris di olive piccantine. Cuocere la pizza. A cottura ultimata, distribuire il pastrami nell'ultimo quarto restante.

### Ingredienti Menù

25 g. Pastrami - 259  
25 g. Tris di olive piccantine - UO1  
30 g. Carciofi a fette in olio - HX2  
35 g. Funghi porcini Snack "Il Boschetto" - G1P  
70 g. Frulloro ® - X93

### Ingredienti

n° 1 Base pizza  
70 g. Mozzarella