

## PIZZA ALLA CURCUMA CON FUNGHI GRAN BOLETUS E GUANCIALE



### Ingredienti Menù

30 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9  
50 g. Patate pronte al naturale - Z62  
70 g. Funghi Gran Boletus - GS1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Prezzemolo  
70 g. Mozzarella fior di latte  
n°1 Impasto per pizza con Curcuma

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, i Funghi Gran Boletus, le Patate pronte al naturale condite con olio e prezzemolo, il Guanciale affumicato e infornare. Togliere dal forno e ultimare con un po' di prezzemolo fresco.

### Procedimento senza glutine

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando l'impasto senza glutine