

## GETRÜFFELTE BLECHPIZZA



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Die Pizza auf dem Backblech verteilen. Mit Mozzarella, Champignoncreme mit Trüffel, Speck und E'fungomix belegen und in den Ofen schieben. Beim Herausnehmen die Grancrema mit Parmesan hinzufügen.

### Menù-Zutaten

- q.b. Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K
- q.b. Èfungomix - GR1
- q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
- q.b. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

### Zutaten

- n.B. Mozzarella