

## PIZZA 4 STAGIONI



Chef: Diego Ponzoni

### Zubereitung

Für 1 Person

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen und mit Mozzarella belegen. Die Pizza in vier Bereiche einteilen und die Viertel mit jeweils einer der Zutaten belegen: Steinpilze, Artischockenscheiben in Öl, Dreierlei Oliven pikant. Die Pizza backen. Nach dem Backen das letzte Viertel mit Pastrami belegen.

### Menù-Zutaten

25 g Pastrami - 259  
25 g Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1  
30 g Carciofi a fette in olio (Artischockenscheiben in Öl) - HX2  
35 g Funghi Porcini Snack „Boschetto“ (Steinpilze Snack) - G1P  
70 g Frulloro ® - X93

### Zutaten

1 Pizzaboden  
70 g Pizza-Mozzarella