

## PIZZA AI PRATAIOLI



### Menù-Zutaten

60 g. Frulloro® - X93  
70 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1  
n°1 Base pizza rustica - 7085  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

80 g. Mozzarella fior di latte  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Stendere sulla Base della pizza rustica il Frullato di pomodoro condito con olio e sale. Farcire con la mozzarella e i Funghi prataioli precedentemente sgocciolati dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. Servire la pizza fumante con una spolverata di prezzemolo.