

PIZZA AUTUNNO



Chef: Giovanni Fanti

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere sulla Base della pizza rustica la polpa di pomodoro condito con olio e sale. Farcire con la mozzarella e èboscomix precedentemente sgocciolato dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. All'uscita utimare con fette di prosciutto crudo. Servire la pizza fumante.

Menù-Zutaten

60 g. Èboscomix - GT1
80 g. Polpavera fine - UV3
n°1 Base pizza rustica - 7085

Zutaten

40 g. Prosciutto crudo
80 g. Mozzarella fior di latte