

## PIZZA CON PRATAIOLI IN ASETTICO, FONDUTA E TARTUFO



### Menù-Zutaten

40 g Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

70 g Funghi prataioli trifolati - FA0K

8 g Carpaccio di tartufo - P69

### Zutaten

1 Base pizza

70 g Mozzarella

q.b. Prezzemolo tritato

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Stendere sul disco della pizza la mozzarella, i Prataioli trifolati in asettico e mettere in forno. In uscita aggiungere la Fonduta con Fontina DOP, il prezzemolo e le fettine di Carpaccio di Tartufo.

### Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.