

## PIZZA MIT ARTISCHOCKEN



### Menù-Zutaten

Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3

Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole  
(Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3

### Zutaten

Mozzarella

**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Die "Polpavera", feines Tomatenfruchtfleisch auf dem Pizzaboden verteilen und mit Mozzarella bedecken. Die Pizza mit "Spaccatello di carciofo" (Artischockenviertel) belegen und für 3/4 Minuten backen. Heiß servieren.