

## PIZZA MIT ARTISCHOCKEN, PILZEN UND SALSAICCIA



### Menù-Zutaten

50 g Frulloro ® - X93  
50 g Funghi Porcini Snack "Il Boschetto" (Steinpilze-Snack) - G1E  
70 g Spaccatelli di Carciofo (Artischockenspalten) - HJP07  
n° 1 Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

### Zutaten

80 g Salsiccia  
70 g Mozzarella  
n.B. Petersilie

Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Den rustikalen Pizzaboden mit Tomaten, Mozzarellawürfeln, kleinen Salsicciastückchen, dem Steinpilze-Snack und Artischockenspalten belegen. Im Ofen backen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.