

PIZZA MIT GEDÜNSTETEN CHAMPIGNONS



Menù-Zutaten

60 g. Frulloro ® - X93
70 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE1
n°1 Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

80 g Mozzarella fior di latte
n.B. Petersilie
n.B. Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die mit Öl und Salz gewürzte Tomatenmischung auf dem rustikalen Pizzaboden verteilen. Mit dem Mozzarella und den zuvor abgetropften Champignons belegen. Drei bis vier Minuten im Backofen backen. Die Pizza dampfend heiß und mit Petersilie bestreut servieren.