

## PIZZA MIT KURKUMA, GRAN BOLETUS PILZEN UND DURCHWACHSENEM SPECK



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Den Pizzaboden mit Mozzarella, der Pilzmischung Gran Boletus, den mit Öl und Petersilie gewürzten essfertigen Kartoffeln und dem geräucherten durchwachsenen Speck belegen und im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und mit frischer Petersilie bestreuen.

### Verarbeitung ohne Gluten

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando l'impasto senza glutine

### Menù-Zutaten

n.B. Funghi Gran Boletus (Gran Boletus Wald- und Steinpilze)  
- GS1

n.B. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

### Zutaten

Pizzateig mit Kurkuma

Mozzarella Fior di latte

Petersilie