

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