

PIZZA MIT KURKUMA, GRAN BOLETUS PILZEN UND DURCHWACHSENEM SPECK



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

Pizzareig mit Kurkuma
Mozzarella Fior di latte
Petersilie

Chef: Leonardo Pellaconi

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