

## PIZZA MIT STEINPILZEN UND FONDUE



**Chef:** Giovanni Fanti

### Zubereitung

Die Polpavera, die zuvor mit nativem Olivenöl extra und Salz gewürzt wurde, auf der Teigscheibe verteilen. Den gewürfelten Mozzarella und die Steinpilze auf der Pizza verteilen, dann eine 3/4 Minute backen, mit Speckscheiben und einem Spritzer warmem Fondue garnieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Glutenfreien Pizzaboden und Speck mit der Kennzeichnung „glutenfrei“ verwenden.

### Menù-Zutaten

Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1

Polpavera fine (Feines Tomatenfruchtfleisch) - UV3

Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

### Zutaten

Mozzarella fior di latte

Speck