

PIZZA MURGIA



Menù-Zutaten

30 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
40 g Cardoncelli della Murgia Trifolati (Gedünstete Kräuterseitlinge aus der Hochebene Murgia) - FHP

Zutaten

270 g Teigkugel
70 g Mozzarella
40 g Salsiccia (italienisch Bratwurst)
Frischer Rosmarin

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

FÜR 1 PIZZA

Den Teig ausrollen und mit Mozzarella belegen.

Die essfertigen Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die Pizza mit Kartoffelscheiben, gedünsteten Kräuterseitlingen aus der Hochebene Murgia und gebratener Salsiccia belegen.

Backen und anschließend mit etwas frischem Rosmarin garnieren.