

## PIZZA MURGIA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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.

### 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