

PIZZA AI PORCINI E FONDUTA



Menù Ingredients

Base pizza rustica - 7085
Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
Polpavera fine - UV3
Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

Ingredients

Mozzarella fior di latte
Speck

Chef: Giovanni Fanti

Method

Stendere sul disco di pasta la Polpavera fine precedentemente condita con olio extra vergine e sale. Distribuire sulla pizza la mozzarella a cubetti e i funghi porcini, quindi infornare per 3/4 minuti, decorare con fettine di speck e un filo di fonduta calda.

Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine e Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.