

## 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.