

PIZZA CON PRATAIOLI IN ASETTICO, FONDUTA E TARTUFO



Menù Ingredients

40 g Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
70 g Funghi prataioli trifolati - FA0K
8 g Carpaccio di tartufo - P69

Ingredients

1 Base pizza
70 g Mozzarella
q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere sul disco della pizza la mozzarella, i Prataioli trifolati in asettico e mettere in forno. In uscita aggiungere la Fonduta con Fontina DOP, il prezzemolo e le fettine di Carpaccio di Tartufo.

Gluten Free Method

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.