

## 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.