

PIZZA VALDOSTANA



Chef: Giovanni Fanti

Method

Stendere sul disco di pasta la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti, i funghi e qualche cucchiaino di fonduta. Cuocere in forno; a cottura ultimata, accomodarvi sopra le fette di bresaola disposte a ventaglio e servire.

Gluten Free Method

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Bresaola riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù Ingredients

Base pizza rustica - 7085

Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Funghi Famigliola gialla trifolati - F11

Polpavera fine - UV3

Ingredients

Mozzarella fior di latte

Bresaola