

## PIZZA MISTO FUNGHI IN TEGLIA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Method

Stendere la pizza sulla teglia. Aggiungere la polpa, la mozzarella, la salsiccia e e'fungomix. Infornare. In uscita aggiungere le patate schiacciate con lo schiaccia-patate e l'erba cipollina.

### Menù Ingredients

q.b. Èfungomix - GR1

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

q.b. Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Polpa di pomodoro "speciale teglia" - UV3T

### Ingredients

q.b. salsiccia\*

q.b. mozzarella