

PIZZA 4 ESTACIONES



Chef: Diego Ponzoni

Preparación

For 1 person

Extender la masa de la pizza y distribuir encima el tomate Frulloro y la mozzarella. Dividir la pizza en cuatro partes. Condimentar tres cuartos con boletus, alcachofas en láminas en aceite y tris de aceitunas picantes, poniendo un ingrediente en cada sección. Hornear la pizza. Cuando esté lista, distribuir el pastrami en el último cuarto restante.

Ingredientes Menù

25 g Pastrami - 259

25 g Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) - UO1

30 g Carciofi a fette in olio (Alcachofas laminadas en aceite) - HX2

35 g Funghi porcini Snack - Il boschetto (Boletus snack) - G1P

70 g Frulloro ® - X93

Ingredientes

1 base para pizza

70 g mozzarella para pizza