

PIZZA AI PRATAIOLI



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Stendere sulla Base della pizza rustica il Frullato di pomodoro condito con olio e sale. Farcire con la mozzarella e i Funghi prataioli precedentemente sgocciolati dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. Servire la pizza fumante con una spolverata di prezzemolo.

Ingredientes Menù

60 g. Frulloro ® - X93
70 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1
n°1 Base pizza rustica - 7085
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

80 g. Mozzarella fior di latte
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale