

## PIZZA AUTUNNO



### Ingredientes Menù

60 g. Èboscomix - GT1  
80 g. Polpavera fine - UV3  
n°1 Base pizza rustica - 7085

### Ingredientes

40 g. Prosciutto crudo  
80 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Giovanni Fanti

Sin gluten

### Preparación

Stendere sulla Base della pizza rustica la polpa di pomodoro condito con olio e sale. Farcire con la mozzarella e èboscomix precedentemente sgocciolato dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. All'uscita utimare con fette di prosciutto crudo. Servire la pizza fumante.