

PIZZA CON ALCACHOFA, BOLETUS Y SALCHICHA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el tomate, la mozzarella en daditos, la salchicha desmenuzada, los boletus snack «Il Boschetto» y los cuartos de alcachofa sobre la base para pizza rústica. Hornear y, al salir del horno, añadir perejil picado y servir.

Ingredientes Menù

50 g Frulloro ® - X93

50 g Funghi Porcini Snack taglio piccolo - Il boschetto (Boletus snack corte pequeño) - G1E

70 g Spaccatelli di Carciofo (Cuartos de alcachofa) - HJP07

n° 1 Base pizza rustica (Base para pizza rústica) - 7085

Ingredientes

70 g Mozzarella

80 g Salchicha

al gusto Perejil