

PIZZA DE MURGIA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 1 PIZZA

Extender la masa y añadir la mozzarella.

Preparar las patatas listas al natural y cortarlas en rodajas.

Distribuir sobre la base de la pizza las patatas en rodajas, las setas de cardo de Murgia salteadas y la salchicha dorada.

Hornear y decorar con un poco de romero fresco.

Ingredientes Menù

30 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

40 g Cardoncelli della Murgia Trifolati (Setas de cardo de Murgia salteadas) - FHP

Ingredientes

270 g Bola de masa

70 g Mozzarella

40 g Salchicha

Romero fresco