

PIZZA DE SURTIDO DE SETAS GRAN BOLETUS, PECHUGA DE PATO, FONDUE Y ALMENDRAS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir la mozzarella y las setas Gran Boletus y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir la pechuga de pato, la fondue formando hilos, las almendras tostadas y el perejil.

Ingredientes Menù

al gusto Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta
(Fondue de queso fontina D.O.P. del valle de Aosta) - EY1
al gusto Gran Boletus - GS1
al gusto Petto d'oca stagionato e affumicato (Pechuga de pato curada y ahumada) - 2U9

Ingredientes

al gusto mozzarella
al gusto almendras tostadas
al gusto perejil
1 disco de masa