

## PIZZA VALDOSTANA



Chef: Giovanni Fanti

### Preparación

Stendere sul disco di pasta la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti, i funghi e qualche cucchiaio di fondata. Cuocere in forno; a cottura ultimata, accomodarvi sopra le fette di bresaola disposte a ventaglio e servire.

### Procedimiento sin gluten

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Bresaola riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredientes Menù

Base pizza rustica - 7085

Fondata con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Funghi Famigliola gialla trifolati - F11

Polpavera fine - UV3

### Ingredientes

Mozzarella fior di latte

Bresaola