

PIZZA 4 SAISONS



Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 1 personne

Étaler la pâte à pizza et y répartir la tomate Frulloro et la mozzarella. Diviser la pizza en quatre parties. Garnir trois parties avec, respectivement : cèpes, artichauts en tranches à l'huile et trio d'olives relevées. Faire cuire la pizza. Lorsqu'elle est cuite, répartir le pastrami sur le dernier quart restant.

Ingrédients Menù

- 25 g Pastrami - 259
- 25 g Tris di olive piccantine (Trio d'olives relevées) - UO1
- 30 g Carciofi a fette in olio (Artichauts en tranches à l'huile) - HX2
- 35 g Funghi porcini Snack "Il Boschetto" (Cèpes snack « il boschetto ») - G1P
- 70 g Frulloro ® - X93

Ingrédients

- 70 g Mozzarella pour pizza
- 1 Pâte à pizza