

## PIZZA AGLI GNOCCHI E ÈFUNGOMIX



**Chef:** Antonino Esposito

### Préparation

Stendere l'impasto, aggiungere la mozzarella e la provola, gli gnocchi lessati preparati precedentemente con il prodotto Menù Gnokki, la saliccia, il misto di funghi Èfungomix e cuocere. In uscita aggiungere i Dorati, le Olive nostraline denocciolate e le scaglie di Parmigiano Reggiano.

### Ingrédients Menù

Dorati - TN1  
Èfungomix - GR1  
Gnokki - PD1  
Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

### Ingrédients

provola  
mozzarella fior di latte  
saliccia  
Parmigiano Reggiano in scaglie