

## PIZZA ALLA CURCUMA CON FUNGHI GRAN BOLETUS E GUANCIALE



### Ingrédients Menù

30 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9  
50 g. Patate pronte al naturale - Z62  
70 g. Funghi Gran Boletus - GS1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

q.b. Prezzemolo  
70 g. Mozzarella fior di latte  
n°1 Impasto per pizza con Curcuma

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

### Préparation

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, i Funghi Gran Boletus, le Patate pronte al naturale condite con olio e prezzemolo, il Guanciale affumicato e infornare. Togliere dal forno e ultimare con un po' di prezzemolo fresco.

### Préparation sans gluten

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando l'impasto senza glutine