

PIZZA AUX ARTICHAUTS, CÈPES ET SAUCISSE



Chef: Leonardo Pellaracani

Préparation

Sur la base à pizza rustique, disposer la tomate, la mozzarella coupée en dés, la saucisse émiettée, les cèpes snack « il boschetto » et les quartiers d'artichauts. Faire cuire au four ; une fois la cuisson terminée, ajouter du persil haché et servir.

Ingrédients Menù

50 g Frulloro ® - X93
50 g Funghi Porcini Snack "Il Boschetto" (Cèpes snack « Il Boschetto ») - G1E
70 g Spaccatelli di Carciofo (Quartiers d'artichauts) - HJP07
n° 1 Base pizza rustica (Base pour pizza rustique) - 7085

Ingrédients

70 g Mozzarella
80 g Saucisse
en q.s. Persil