

## PIZZA AUX CHAMPIGNONS DE COUCHE



Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Étaler la sauce tomate assaisonné d'huile et de sel sur la base de la pizza rustique. Farcir avec la mozzarella et les champignons de couche préalablement égouttés. Cuire au four pendant trois à quatre minutes. Servir la pizza bien chaude avec un peu de persil.

### Ingédients Menù

60 g. Frulloro ® - X93

70 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Champignons de couche sautés à l'ail et au persil sous atmosphère aseptique) - FE1

n°1 Base pizza rustica (Base pour pizza rustique) - 7085

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingédients

80 g mozzarella fior di latte

Persil

Sel