

## PIZZA BOLOGNA



Chef: Maurizio Ferrari

### Préparation

Répartir la mozzarella sur la pâte à pizza et cuire au four. Après la cuisson, ajouter la burrata au centre, garnir avec la mortadelle, la ricotta, le pesto aux pistaches et les éclats de pistaches vertes

### Ingrédients Menù

10 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X  
30 g Pesto ai pistacchi (Pesto aux pistaches) - BX7

### Ingrédients

50 g Mozzarella  
30 g mortadelle  
100 g burrata  
15 g ricotta  
270 g pâte à pizza