

## PIZZA DE LA MURGIA



### Ingrédients Menù

30 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62  
40 g Cardoncelli della Murgia Trifolati (Cardoncelli de la Murgia préparés) - FHP

### Ingrédients

270 g Boule de pâte  
Mozzarella  
Saucisse  
Romarin frais

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

#### POUR 1 PIZZA

Étaler la pâte et ajouter la mozzarella.

Préparer les Pommes de terre nature prêtes à consommer et les couper en rondelles.

Garnir la pizza avec les rondelles de pommes de terre, les Cardoncelli de la Murgia sautés et la saucisse poêlée.

Faire cuire au four et terminer avec un peu de romarin frais.