

PIZZA MISTO FUNGHI IN TEGLIA



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Stendere la pizza sulla teglia. Aggiungere la polpa, la mozzarella, la salsiccia e e'fungomix. Infornare. In uscita aggiungere le patate schiacciate con lo schiaccia-patate e l'erba cipollina.

Ingrédients Menù

- q.b. Èfungomix - GR1
- q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
- q.b. Patate pronte al naturale - Z62
- q.b. Polpa di pomodoro "speciale teglia" - UV3T

Ingrédients

- q.b. salsiccia*
- q.b. mozzarella