

## PIZZA 4 STAGIONI RIVISITATA



**Chef:** Diego Ponzoni

**Senza glutine**

### Procedimento

Stendere sul disco di pizza\* il Frulloro, la mozzarella, le Olive, i Funghi porcini e i Carciofi a fette. Togliere dal forno e ultimare con alcune fette di Pastrami Menù.

### Procedimento senza glutine

\* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7031) la pizza diventa Gluten Free.

### Ingredienti Menù

- q.b. Carciofi a fette in olio - HX2
- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Funghi Porcini Snack "Il Boschetto" - G11
- q.b. Tris di olive piccantine - UO1

### Ingredienti

- q.b. Mozzarella fior di latte