

PIZZA BAITA



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere la pasta e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti e i funghi prataioli scolati dal loro liquido. Cuocere in forno; e a cottura ultimata, farcire con prosciutto cotto, ricotta fresca, basilico e olio d'oliva.

Ingredienti Menù

70 g. Funghi prataioli trifolati - FE3
80 g. Polpavera fine - UVU
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Basilico fresco
40 g. Ricotta fresca
40 g. Prosciutto cotto
70 g. Mozzarella
n° 1 Base per Pizza