

## PIZZA CARPE DIEM



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Sul disco di pasta distribuire la mozzarella. All'uscita dal forno farcire con le Fette di Salmone e decorare con un filo di Aceto Balsamico tradizionale di Modena.

### Ingredienti Menù

35 g. Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159  
N° 1 Base pizza rustica - 7085  
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z

### Ingredienti

80 g. Mozzarella