

## PIZZA CON PRATAIOLI IN ASETTICO, FONDUTA E TARTUFO

---



### Ingredienti Menù

---

40 g Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1  
70 g Funghi prataioli trifolati - FAOK  
8 g Carpaccio di tartufo - P69

### Ingredienti

---

1 Base pizza  
70 g Mozzarella  
q.b. Prezzemolo tritato

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

---

Stendere sul disco della pizza la mozzarella, i Prataioli trifolati in asettico e mettere in forno. In uscita aggiungere la Fonduta con Fontina DOP, il prezzemolo e le fettine di Carpaccio di Tartufo.

### Procedimento senza glutine

---

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.