

PIZZA DELLA MURGIA



Ingredienti Menù

30 g Patate pronte al naturale - Z62
40 g Cardoncelli della Murgia Trifolati - FHP

Ingredienti

270 g Pallina di pasta
70 g Mozzarella
40 g Salsiccia
q.b. Rosmarino fresco

Chef: Leonardo Pellaconi

Procedimento

PER 1 PIZZA

Stendere la pasta e aggiungere la mozzarella.

Preparare le Patate pronte al naturale e tagliarle a rondelle.

Farcire la pizza con le patate a rondelle, con i Cardoncelli della Murgia trifolati e con della salsiccia scottata.

Inforiare ed ultimare con un po' di rosmarino fresco.