

PIZZA GRAN BOLETUS, PETTO D'OCA, FONDUTA E MANDORLE



Ingredienti Menù

- q.b. Fondua con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1
- q.b. Funghi Gran Boletus - GS1
- q.b. Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9

Ingredienti

- 1 Disco di pasta
- q.b. Mozzarella
- q.b. Mandorle tostate
- q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere la mozzarella, i funghi Gran Boletus e cuocere in forno. In uscita aggiungere il Petto d'oca, la Fondua a filo, le mandorle tostate ed il prezzemolo.