

PIZZA INVERNO



Ingredienti Menù

60 g. Èporcino - GX1
80 g. Polpavera fine - UV3
n°1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

80 g. Mozzarella
q.b. Prezzemolo
q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

Chef: Leonardo Pellaconi

Senza glutine

Procedimento

Stendere sulla Base pizza rustica la polpa condita con olio e sale. Farcire con la mozzarella e i Funghi porcini precedentemente sgocciolati dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. In uscita ultimare con scaglie di parmigiano e prezzemolo tritato.