# 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 Pellacani

**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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)