

## 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.