

## PIZZA LA TARTUFATA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Stendere sul disco di pasta la crema di funghi prataioli al profumo di tartufo stemperata con poca panna fresca. Distribuire la mozzarella a cubetti e completare la farcitura con i porcini a fette trifolati in asettico e la salsiccia. Cuocere in forno e servire fumante.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e la salsiccia riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredienti Menù

Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07

Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

### Ingredienti

1 n Disco di pasta

q.b. Salsiccia

q.b. Panna fresca