

PIZZA SOLE NEL BOSCO



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la mozzarella a cubetti e di seguito Èfungomix (70 g. circa ogni pizza), i datterini gialli e le zucchini trifolate. Infornare la pizza. A cottura ultimata, completare la farcitura con una spolverata di prezzemolo fresco.

Ingredienti Menù

70 g Èfungomix - GR1

n° 9 Datterini gialli interi in succo - XM1X

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

20 g. Zucchine tagliate a rondelle trifolate

80 g. Mozzarella

n° 1 Pasta per pizza