

PIZZA TUBEROSA



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Stendere il disco di pasta e distribuirvi sopra la crema ai formaggi, la crema di funghi prataioli al profumo di tartufo, la mozzarella a cubetti, i funghi porcini trifolati, scolati dal loro liquido, le patate lessate, e la salsiccia rosolata. Cuoce in forno; e in uscita aggiungere la crema di pecorino a filo.

Procedimento senza glutine

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

Ingredienti Menù

Crema ai formaggi - EF1
Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
Funghi porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - G61
Grancrema di Pecorino - KG1

Ingredienti

Patate lesse
Salsiccia
Mozzarella fior di latte