

## PIZZA VALDOSTANA



### Ingredienti Menù

Base pizza rustica - 7085  
Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1  
Funghi Famigliola gialla trifolati - F11  
Polpavera fine - UV3

### Ingredienti

Mozzarella fior di latte  
Bresaola

Chef: Giovanni Fanti

### Procedimento

Stendere sul disco di pasta la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti, i funghi e qualche cucchiaio di fondata. Cuocere in forno; a cottura ultimata, accomodarvi sopra le fette di bresaola disposte a ventaglio e servire.

### Procedimento senza glutine

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