

PIZZA VALDOSTANA



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.

Ingredienti Menù

Base pizza rustica - 7085

Fondata con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Funghi Famigliola gialla trifolati - F11

Polpavera fine - UV3

Ingredienti

Mozzarella fior di latte

Bresaola