

## PIZZA VALDOSTANA

---



### Ingredienti Menù

---

Base pizza rustica - 7085

Famigliola gialla trifolati - F11

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

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 cucchiaino di fonduta. 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.