

## PIZZA AUTUNNO



### Ingrédients Menù

60 g. Èboscomix - GT1  
80 g. Polpavera fine - UV3  
n°1 Base pizza rustica - 7085

### Ingrédients

40 g. Prosciutto crudo  
80 g. Mozzarella fior di latte

**Chef:** Giovanni Fanti

**Sans gluten**

### Préparation

Stendere sulla Base della pizza rustica la polpa di pomodoro condito con olio e sale. Farcire con la mozzarella e èboscomix precedentemente sgocciolato dal loro liquido. Cuocere in forno per 3/4 minuti. All'uscita utimare con fette di prosciutto crudo. Servire la pizza fumante.