

## PIZZA BAITA



**Chef:** Giovanni Fanti

### Préparation

Stendere la pasta e distribuirvi sopra la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti e i funghi prataioli scolati dal loro liquido. Cuocere in forno; e a cottura ultimata, farcire con prosciutto cotto, ricotta fresca, basilico e olio d'oliva.

### Ingrédients Menù

70 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3

80 g. Polpavera fine - UVU

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

q.b. Basilico fresco

40 g. Ricotta fresca

40 g. Prosciutto cotto

70 g. Mozzarella

n° 1 Base per Pizza