

PIZZA CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI, GAMBERONI E PESTO DI MANDORLE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 30g Crem-A-Poche Asparagi Verdi
- 70g mozzarella fior di latte
- 5 Asparagi Bianchi al Naturale
- 5 Asparagi Verdi al Naturale
- 6 gamberi
- 40g Pesto di Mandorle d'Avola
- q.b. Fiocchi di Pomodoro
- q.b. mandorle tostate a scaglie

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema di asparagi, la mozzarella, gli asparagi, i gamberi puliti e cuocere al forno.
- Terminata la cottura insaporire con il pesto di mandorle e guarnire con il fiocco di pomodoro e le mandorle tostate.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche
Asparagi Verdi**



**Asparagi Bianchi al
Naturale**



**Asparagi Verdi al
Naturale**



**Pesto di Mandorle
d'Avola**



Fiocchi di Pomodoro