

PIZZA CON CREMA DI PESCE SPADA, CARCIOFI, SPADA AFFUMICATO E PEPE AL LIMONE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 40g Crema di Pesce Spada
- 80g mozzarella
- 60g Carciofi a Spicchi Trifolati
- 20g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 30g carpaccio di pesce spada affumicato
- q.b. Pepe al Limone

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema di pesce spada, la mozzarella, i carciofi, i pomodori e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con il carpaccio di pesce spada e insaporire con il pepe al limone.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Pesce Spada



Carciofi a Spicchi
Trifolati



Pomodorini Gourmet a
Spicchi Mid-Dry



Pepe al Limone