

PIZZA GRAN SAPORE SU LETTO DI CREMA TARTUFATA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 50g Baccalà Mantecato
- 30g Crem-A-Poche Tartufata Toscana Scura
- 40g Cipolle Rosse Caramellate
- 3 Peperoni Cruschi
- 8 Datterini Gialli Mid-Dry
- q.b. Aneto - Liofilizzato
- q.b. basilico fresco

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema tartufata, la mozzarella e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con le quenelle di baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata e i datterini gialli semisecchi.
- Guarnire con i peperoni cruschi, aneto e il basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Baccalà Mantecato



**Crem-A-Poche
Tartufata Toscana
Scura**



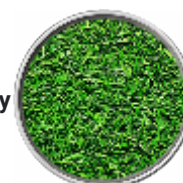
**Cipolle Rosse
Caramellate**



Peperoni Cruschi



Datterini Gialli Mid-Dry



Aneto - Liofilizzato