

PIZZA CARBONARA CON PORCINI, SALSICCIA E TARTUFO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 60g Crem-A-Poche Carbonara
- 70g mozzarella fiordilatte
- 40g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 50g salsiccia
- 4 Ciliegini Rossi a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole
- 7 Petali di Tartufo in Olio di Girasole
- q.b. Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema carbonara, la mozzarella fiordilatte, i porcini, la salsiccia e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con il pepe cuvée, i petali di tartufo e i ciliegini.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Crem-A-Poche
Carbonara**



**Porcini Trifolati a
Fette C'era Una Volta**



**Ciliegini Rossi a Metà
Mid-Dry in Olio di
Girasole**



**Petali di Tartufo in
Olio di Girasole**



**Pepe Cuvée - Miscela
di Spezie Tritata**