# PIZZA CON PORCINI TRIFOLATI, STRACCIATELLA, CULATELLO, SALSA DI FICHI E PISTACCHI



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g mozzarella fior di latte
- 50g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 40 stracciatella
- 3 fette culatello
- 20g Salsa di Fichi
- q.b. Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino
- q.b. Pistacchi - Sgusciati

## PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la mozzarella e i porcini e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con la salsa di fichi, la stracciatella, il culatello, la crema di aceto e i pistacchi.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



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



**Salsa di Fichi**



**Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino**



**Pistacchi - Sgusciati**