PIZZA CON CREMA DI PORCINI, POLLO, PORCINI TRIFOLATI E DATTERINI GIALLI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 30g Crema di Porcini
- 60g mozzarella fior di latte
- 50g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 50g pollo
- 20g Datterini Gialli Interi
- q.b Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b Paprica Rubino - Delicata
- q.b Pollo - Croccantino - Sale Aromatico
- q.b parmigiano a scaglie

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema ai porcini, la mozzarella, i porcini trifolati, i pomodorini gialli, le gocce rosse, gli straccetti di pollo precedentemente marinati con la miscela pollo croccantino, la paprica e l'olio all'aglio orsino e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con il parmigiano a scaglie.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Porcini



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Datterini Gialli Interi



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Paprica Rubino - Delicata



Pollo - Croccantino - Sale Aromatico