PIZZA AI PORCINI CON CREMA DI CECI, CALAMARI E DATTERINI GIALLI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 70g calamari
- 40g Crema di Ceci
- 50g Porcini Trifolati del Boscaiolo
- q.b. Datterini Gialli Mid-Dry
- q.b. Fiocchi di Pomodoro

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema di ceci, la mozzarella, i porcini, i pomodorini gialli e cuocere al forno.
- Terminata la cottura rifinire con gli anelli di calamari precedentemente saltati in padella e i fiocchi di pomodoro.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Ceci



Porcini Trifolati del Boscaiolo



Datterini Gialli Mid-Dry



Fiocchi di Pomodoro