PIZZA CON BACCALÀ MANTECATO, CARCIOFI, SPADA AFFUMICATO E PEPE AL LIMONE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 40g Baccalà Mantecato
- 80g mozzarella
- 60g Carciofi a Spicchi Trifolati
- 20g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 30g carpaccio di pesce spada affumicato
- q.b. Pepe al Limone

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il baccalà mantecato, la mozzarella, i carciofi, i pomodori e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con il carpaccio di pesce spada e insaporire con il pepe al limone.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Baccalà Mantecato



Carciofi a Spicchi Trifolati



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Pepe al Limone