PIZZA AI CARCIOFI CON BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO E PERLE DI POMODORINI CONFIT



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 30g Crema di Carciofi
- 5 Datterini Rossi Pelati
- 70g mozzarella di bufala
- 2 Carciofi Trifolati alla Romana
- 3 Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole
- 40g prosciutto crudo
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- q.b. Pepe di Voatsiperifery - Intero

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema di carciofi, la mozzarella, i carciofi, i datterini e l'erba cipollina e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con il prosciutto crudo e profumare con un'abbondante grattata di pepe.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Carciofi



Datterini Rossi Pelati



Carciofi Trifolati alla Romana



Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole



Erba Cipollina - Liofilizzata



Pepe di Voatsiperifery - Intero