PIZZA ALLA CURCUMA CON MOZZARELLA, RADICCHIO, PORCINI, SALSICCIA E ZUCCA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 25g zucca
- 70g mozzarella fior di latte
- 30g salsiccia
- 30g Crema di Radicchio
- 40g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- q.b. Curcuma Macinata

PROCEDIMENTO

- Realizzare l'impasto come d'abitudine aggiungendo però 12g di curcuma per ogni kg di farina.
- Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la crema di radicchio, la salsiccia, i funghi porcini, i cubetti di zucca precedentemente saltati in padella e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con le foglie di basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Radicchio



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Curcuma Macinata