PIZZA ALLA CORTE DELLA ‘NDUJA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g stracciatella
- 70g mozzarella fior di latte
- 30g Crema di 'Nduja
- 30g Peperoni a Filetti
- 7 Olive Nere Denocciolate
- 4 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. basilico fresco

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la mozzarella, le olive nere, i peperoni a filetti, l’origano e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con la crema di ‘nduja, la stracciatella, i frutti del cappero e il basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di 'Nduja



Peperoni a Filetti



Olive Nere Denocciolate



Frutti del Cappero in Olio di Girasole



Origano - Essiccato