PIZZA ALLE 2 CREME



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g Crema Zafferano
- 30g Crema al Parmigiano Reggiano
- 50g Stinco di Suino Precotto
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Pepe al Limone
- q.b. Aglio Granulare
- q.b. Fondo Bruno - Pastoso
- q.b. chips di patate viola

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema zafferano, la mozzarella, lo stinco precedentemente sfilacciato e leggermente condito con fondo bruno stemperato con acqua e olio e cuocere al forno.
- Realizzare la gremolada miscelando il pepe al limone con il prezzemolo, l'aglio granulare e l'olio extravergine di oliva.
- Terminata la cottura guarnire con la gremolada, la crema al parmigiano reggiano e le chips di patata viola.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Zafferano



Crema al Parmigiano Reggiano



Stinco di Suino Precotto



Olio Extra Vergine di Oliva



Prezzemolo - Liofilizzato



Pepe al Limone



Aglio Granulare



Fondo Bruno - Pastoso