PIZZA CON FUNGHI TRIFOLATI E CUBETTI DI POMODORO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 35g salame
- 40g Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta
- 100g Cubetti di Pomodoro
- q.b. Olive Taggiasche
- q.b. Aglio a Fette
- q.b. Origano - Essiccato

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pomodoro condito con olio sale e aglio, la mozzarella, il misto funghi trifolati e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con le olive taggiasche e il salame.
- Guarnire con origano e foglie di basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta



Cubetti di Pomodoro



Olive Taggiasche



Aglio a Fette



Origano - Essiccato