PIZZA CON RADICCHIO E LARDO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 180g mozzarella
- 60g lardo
- 120g Crema di Radicchio
- 120g Porcini Trifolati del Campesino
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Olio di Noci
- q.b. noci

PROCEDIMENTO

- Stendere l'impasto nella teglia precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume.
- Spennellare la base con un'emulsione di acqua e olio extravergine.
- Cuocere a 280°/300° C per 7/8 minuti.
- Sfornare e aggiungere la mozzarella, la crema di radicchio, i porcini trifolati e completare la cottura per altri 4/5 minuti.
- Fuori dal forno rifinire con il lardo, le noci, il prezzemolo e l'olio alle noci.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Radicchio



Porcini Trifolati del Campesino



Prezzemolo - Liofilizzato



Olio di Noci