PIZZA CON PORCINI TRIFOLATI E POLPA DI POMODORO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 180g mozzarella
- 180g Grand Cuisine Polpa di Pomodoro
- 120g Porcini Trifolati a Pezzi C'era Una Volta
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Timo - Liofilizzato
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino

PROCEDIMENTO

- Stendere l’impasto nella teglia precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume.
- Farcire con la polpa di pomodoro condita con olio e sale.
- Cuocere a 280°/300° C per 7/8 minuti.
- Sfornare e aggiungere la mozzarella, i porcini e completare la cottura per altri 4/5 minuti.
- Guarnire con prezzemolo, timo e olio all’aglio orsino.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Grand Cuisine Polpa di Pomodoro



Porcini Trifolati a Pezzi C'era Una Volta



Prezzemolo - Liofilizzato



Timo - Liofilizzato



Condimento Olio all'Aglio Orsino