PIZZA CON STRACCIATELLA, MELANZANE, CREMA ZUCCA E CREMA 'NDUJA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g stracciatella
- 50g melanzane fritte
- 50g Crema di Zucca
- 30g Crema di 'Nduja
- q.b. Pepe all'Arancio
- q.b. scorze di arancia
- q.b. zucchero

PROCEDIMENTO

- Sbollentare le scorze d’arancia e semicandirle in acqua, zucchero e pepe all’arancia a fuoco lento fino a ridurre lo zucchero a uno sciroppo molto denso.
- Farcire il disco della pizza con la crema di zucca, le melanzane, la crema di nduja e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con la stracciatella e le scorze d’arancia.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Zucca



Crema di 'Nduja



Pepe all'Arancio