

PIZZA CON CREMA DE GRELOS, QUESO SCAMORZA AHUMADO, 'NDUJA CALABRESA Y SALCHICHA



Chef: Giovanni Pace

Preparación

Estiramos la masa y extendemos encima la crema de grelos. A continuación, añadimos la mozzarella, la salchicha y la Grancrema de queso scamorza ahumado formando líneas. Horneamos la pizza y, al salir del horno, decoramos con copetes de salsa de 'nduja calabresa.

Ingredientes Menù

- 30 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa) - X60X
- 50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91
- 60 g Crema di friarielli (Crema de grelos) - K20K

Ingredientes

- 1 Disco de pasta
- 60 g Salchicha
- 800 g Mozzarella