

## PIZZA AVEC CRÈME DE FRIARIELLI, SCAMORZA FUMÉE, 'NDUJA DE CALABRE ET SAUCISSE.



**Chef:** Giovanni Pace

### Préparation

Étaler la pâte et la napper de crème de friarielli. Ajouter ensuite la mozzarella, la saucisse et la grancrema de scamorza fumée. Mettre la pizza au four et, une fois cuite, décorer de quelques touches de sauce de 'Nduja de Calabre

### Ingrédients Menù

- 30 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X
- 50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de Scamorza fumée) - E91
- 60 g Crema di friarielli (Crème de pousses de navet) - K20K

### Ingrédients

- Disque de pâte
- 60 g saucisse
- 80 g Mozzarella