

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



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

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