# PIZZA CON CREMA DI FRIARIELLI, SCAMORZA AFFUMICATA, ‘NDUJA CALABRESE E SALSICCIA



## Ingredienti Menù

30 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

50 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91

60 g Crema di friarielli - K20K

## Ingredienti

n. 1 Disco di pasta

60 g Salsiccia

80 g Mozzarella

**Chef:** Giovanni Pace

## Procedimento

Stendere l’impasto e spalmarvi sopra la crema di friarielli. In seguito aggiungere la mozzarella, la salsiccia e la Grancrema di scamorza affumicata a filo. Infornare la pizza e a cottura ultimata decorare con alcuni ciuffi di Salsa di ‘Nduja Calabrese.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)