

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



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.

Ingredienti Menù

30 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
30 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
50 g Grancrema di Scamorza affumicata - E91
60 g Crema di friarielli - K20K
60 g Crema di friarielli - K20K

Ingredienti

n. 1 Disco di pasta
60 g Salsiccia
80 g Mozzarella