

PIZZA CON PORCINI TRIFOLATI, STRACCIATELLA, CULATELLO, SALSA DI FICHI E PISTACCHI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g mozzarella fior di latte
- 50g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 40 stracciatella
- 3 fette culatello
- 20g Salsa di Fichi
- q.b. Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino
- q.b. Pistacchi - Sgusciati

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la mozzarella e i porcini e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con la salsa di fichi, la stracciatella, il culatello, la crema di aceto e i pistacchi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta



Salsa di Fichi



Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino



Pistacchi - Sgusciati

