

PIZZA CON GAZPACHO, PATATE, CHAMPIGNONS, POLPO E LIQUIRIZIA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 60g Gazpacho
- 30g patate
- 30g Champignons Trifolati C'era Una Volta 100% Italiani
- 80g polpo
- q.b. liquirizia
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con i cubetti di patate precedentemente sbollentate, gli champignons e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con il polpo rosolato e condito con olio all'aglio orsino e guarnire con la polvere di liquirizia e il gazpacho.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Gazpacho



Champignons Trifolati
C'era Una Volta 100%
Italiani



Condimento Olio
all'Aglio Orsino