

PIZZA CON PORCINI TRIFOLATI, SCAROLA BRASATA, UOVA DI QUAGLIA, CIPOLLA ARROSTITA E PEPE DI VOATSIPERIFERY



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g Cubetti di Pomodoro
- 60g mozzarella
- 50g Porcini Trifolati del Campesino
- 40g Scarola Brasata
- 5 uova di quaglia
- q.b. Cipolle Arrostate - Tritate
- q.b. Pepe di Voatsiperifery, Intero

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con pomodoro, mozzarella e porcini e cuocere al forno.
- A metà cottura guarnire con la scarola e le uova di quaglia e completare la cottura.
- Terminata la cottura guarnire con la cipolla arrostita e il pepe.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cubetti di Pomodoro



**Porcini Trifolati del
Campesino**



Scarola Brasata



**Cipolle Arrostate -
Tritate**



**Pepe di
Voatsiperifery, Intero**