

PIZZA AI PORCINI CON CREMA AL GORGONZOLA, NIDI DI PATATE E PEPERONE CRUSCO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g Crem-A-Poche "al Gorgonzola DOP"
- 40g Porcini Trifolati Troll
- q.b. Peperoni Cruschi
- q.b. Crema di Peperoni
- q.b. Arrosto Delizia - Sale Aromatico
- q.b. patate

PROCEDIMENTO

- Pelare le patate, tagliare delle striscioline e sbollentarle in acqua calda per qualche minuto.
- Farcire il disco della pizza con la crema al gorgonzola, la mozzarella, i porcini, i nidi di patate conditi con la miscela arrosto delizia e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con i peperoni cruschi e qualche goccia di crema al peperone.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crem-A-Poche "al
Gorgonzola DOP"



Porcini Trifolati Troll



Peperoni Cruschi



Crema di Peperoni



Arrosto Delizia - Sale
Aromatico

