

PIZZA CON CREMA DI FAVE, VERDURE, FINFERLI E SALSA ALLA BAGNA CAUDA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 40g Salsa Tipica alle Acciughe Bagna Cauda
- 40g Crema di Fave
- 70g mozzarella fior di latte
- 20g Gallinacci Trifolati
- 6 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- 20g Peperoni Arrostiti
- 2 Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole
- q.b. misto verdure fresche a piacere
- q.b. Fiocchi di Pomodoro

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la crema di fave, la mozzarella, i gallinacci, i peperoncini, i carciofi e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con verdure fresche, abbondante bagna cauda e guarnire con fiocchi di pomodoro.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa Tipica alle
Acciughe Bagna
Cauda**



Crema di Fave



Gallinacci Trifolati



**Peperoncini Gocce
Rosse in Agrodolce**



Peperoni Arrostiti



**Carciofi Rustichelli in
Olio di Girasole**



Fiocchi di Pomodoro