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