PIZZA CON POMODORO SAN MARZANO, SPIANATA CALABRA, CILIEGINI, CIPOLLA ROSSA E CREMA DI FRIARIELLI

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 20g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- 80g Crem-A-Poche Friarielli
- 50g fiordilatte
- 30g salsiccia
- 20g spianata calabra
- 10g cipolla rossa

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pomodoro spezzato a mano e salato, il fiordilatte, la salsiccia, la spianata, gli anelli di cipolla rossa e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con i ciliegini secchi e la crema di friarielli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.

Ciliegini Secchi in Olio di Girasole

Crem-A-Poche Friarielli