

# Pizza alla salsiccia

*Viani*



# Pizza mit italienischer Salsiccia

## ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

Frischer Pizzateig  
Gelbe Marzanella Tomaten  
1 Salsiccia (ca. 80 g)  
60 g Scamorza  
30 g Parmesan

## ZUBEREITUNG

Tomatenpulpa und Pizzateig nach Anleitung vorbereiten. Pizzaboden 3 Minuten vorbacken und mit 4 EL gelber Polpa bestreichen. Geriebenen Parmesan und gezupften Scamorza darauf verteilen, das rohe Salsicciabrät in haselnussgroße Stücke teilen und Pizza damit belegen. 4 bis 6 Minuten knusprig fertigbacken.



POMODORO GIALLO  
MARZANELLA



PARMIGIANO  
REGGIANO DOP



SCAMORZINO  
NOCCIOLE  
AFFUMICATO



SALSICCIA  
PURO SUINO