

Pizza bianca al tartufo

Viani



Risotto mit Trüffel

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

Frischer Pizzateig
10 g frische Trüffel der Saison
100 g Fontina
1 EL Crème fraîche
Thymian
nach Belieben: 50 g Parmaschinken
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Pizzateig nach Anleitung vorbereiten und Pizzaboden 4 Minuten vorbacken. Crème fraîche mit Pfeffer würzen, auf der Pizza verteilen und mit Fontina belegen. Pizza 4 bis 6 Minuten knusprig fertigbacken. Thymianblättchen darüber streuen und nach Belieben mit Parmaschinken belegen. Trüffel frisch über die Pizza hobeln.



FONTINA DOP
D'ALPEGGIO



FRISCHE
TRÜFFEL



PARMASCHINKEN
DOP