

Pizza bianca con salsiccia al tartufo

Viani



Pizza mit Trüffeln und Salsiccia

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

- 280 g frischer Pizzateig
- 2 EL Trüffelöl
- 2-3 TL getrockneter Oregano
- 1 Salsiccia mit Trüffel (ca. 80 g)
- 30 g Parmesan
- 60 g Caprotto

ZUBEREITUNG

Pizzateig nach Anleitung vorbereiten. Pizzaboden 3 Minuten vorbacken, anschließend mit 2 EL Trüffelöl beträufeln und mit geriebenem Parmesan sowie Caprotto bestreuen. Die Salsiccia aufschneiden und das Brät auf der Pizza verteilen. Weitere 5 bis 7 Minuten knusprig fertig backen. Anschließend mit Oregano bestreuen.



TRÜFFELÖL MIT
WEISSEN TRÜFFELN



CAPROTTO



ORIGANO DI
MONTAGNA



SALSICCIA AL TARTUFO



PARMIGIANO REGGIANO
DELLE VACCHE ROSSE