

# 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