



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000228

Registrata in data 02 Feb 2016 alle ore 08:47

da PATRICK RICCI

## Pioggia d'aprile

Pizza con fiordilatte, lumache, scaglie di tartufo nero, olio ai profumi di aglio, salsina di prezzemolo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Un panetto di impasto per pizze

Fiordilatte

Lumache marinate nello champagne

Scaglie di tartufo nero

Olio ai profumi di aglio

Salsina di prezzemolo.

### Preparazione

Stendere l' impasto, condirlo con il fiordilatte e l' olio ai profumi di aglio.

Infornare la pizza e farla cuocere.

30 secondi prima della fine della cottura aggiungere le lumache marinate nello champagne e far finire la cottura.

Una volta tolta dal forno condire la pizza con scaglie di tartufo nero e la salsina di prezzemolo