



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 persone

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