



CUCINA CON NOI!

# Pizza bianca ai carciofi con scamorza e speck

## INGREDIENTI

4 basi per pizza tonde, neutre

---

600 g di Crema di Carciofi in Gocce Orogel

---

280 g di Carciofi Fette Orogel

---

200 g di scamorza affumicata

---

160 g di speck a fette

---



30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

1

Stemperare la crema di carciofi in gocce e spalmarla sulla base per pizza tonda. Aggiungere i carciofi a fette insaporiti in padella con olio e sale.

2

Completare la guarnizione con la scamorza. Cuocere in forno caldo a 240 °C.

3

Sfornare e aggiungere lo speck solo prima di servire.

