

pizza piemonte



Difficulty : Easy
Cook Time : 1 hours
Prep Time : 1 hours
Total time :
Servings :

Ingredients :



Impasto Napoletano

Mozzarella

Crema al Tartufo

Truffle

Stracchino ,o Crescenza

1 kg farina 00 650 gr acqua 4 gr lievito 20 sale
60 gr

30 gr tartufo nero
200gr

Pesto di Nocciole

Nocciole Piemontese IGP

Latte

Robiola Tre Latte

Un Rametto di Timo

Uno spicchio di Aglio

2 cucchiari di Olio Extra Vergine di Oliva

200gr

20gr

60gr

un rameto di timo

uno spicchio di aglio

Bietola

Limone

Foglie di Bietola

Sale Pepe

1 limone spremuto

4 foglie di bietola
a pinch

Castelmagno

Formaggio Castelmagno **gratugiare all.uscita**

Directions :

Crema al Tartufo

Put. The Crescenza inside the blender insieme al
Al Tartufo and mix molto bene
Pesto di Nocciole
Mettiamo le Nocciole nel blender insieme al Timo, latte, Aglio , Robiola
Tre latte Aglio

Bietola

Prendere le foglie di bietola mettere sopra il Limone Sale Pepe. E
Mettere nel forno preriscaldato a 180 Gradi.

Stendere l'Impasto

Spalmare la crema di Tartufo Sulla pizza

Tartufo

Coprire il Tartufo con le foglie di Bietole

Mozzarella

Mettere la Mozzarella Sulla pizza

Pesto di Nocciola

Ponere il Pesto. Di Nocciola Sulla pizza e mettete
Nel forno e cuocere per 90 secondi

Castelmagno

All'uscita del forno grattugiare il castelmagno sulla pizza e servire.

Sources :