

PIZZA CON VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO, PERLE DI POMODORO, STRACCIATELLA, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g Vellutata di Datterini Gialli
- 35g stracciatella
- 10 Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry
- 15 Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Basilico - Liofilizzato

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la vellutata di datterino giallo precedentemente aggiustata di sale, il basilico liofilizzato, le perle di pomodoro e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con le olive taggiasche denocciolate, guarnire con l'olio al basilico qualche fogliolina di basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Vellutata di Datterini
Gialli**



**Pomodorini Perle
Rosse Mid-Dry**



**Olive Taggiasche
Denocciolate in Olio
Extra Vergine di Oliva**



Basilico - Liofilizzato