

PIZZA MARINARA CON AGLIO NERO, DATTERINI GIALLI MID DRY E ORIGANO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 3 spicchi di aglio nero
- 100g Passata di Pomodoro
- 12 Datterini Gialli Mid-Dry
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Aglio a Fette
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. sale

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la passata di pomodoro condita con un po' di sale, l'aglio nero tagliato a metà, e un filo di olio evo e infornare.
- Terminata la cottura completare la farcitura con i datterini gialli mid-dry, abbondante origano, aglio liofilizzato e olio evo.
- Guarnire con fiori di fiordaliso.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Passata di Pomodoro



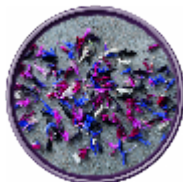
Datterini Gialli Mid-Dry



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Aglia a Fette



**Mix Colorato di Fiori
delle Alpi**



Origano - Essiccato