

PIZZA CON POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 100g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 80g stracciatella
- 6 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 6 Frutti del Capperio in Olio di Girasole
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- q.b. Condimento Olio al Basilico

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pomodoro spaccato a mano, salato e condito con un filo d'olio al basilico e cuocere in forno.
- A cottura ultimata aggiungere la stracciatella, le acciughe, i frutti del capperio e l'erba cipollina.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pomodoro San
Marzano
dell'Agro
Sarnese-Nocerino
D.O.P.**



**Acciughe del Mar
Cantabrico a Filetti in
Olio di Oliva**



**Frutti del Capperio in
Olio di Girasole**



**Erba Cipollina -
Liofilizzata**



**Condimento Olio al
Basilico**