PIZZA AL PESTO DI MANDORLE E AGRUMI, MOZZARELLA, SCAROLA BRASATA E CARPACCIO DI TONNO

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 30g Pesto di Mandorle d'Avola
- 50g mozzarella fior di latte
- 30g carpaccio di tonno
- 30g stracciatella
- 40g Scarola Brasata
- q.b. Fiocchi di Pomodoro
- q.b. Condimento Olio Limone

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pesto di mandorle precedentemente stemperato con la stessa quantità di acqua, la mozzarella, la scarola brasata e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con la stracciatella, il carpaccio di tonno, qualche goccia di pesto e guarnire con l'olio limone e i fiocchi di pomodoro.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Pesto di Mandorle d'Avola

Scarola Brasata

Fiocchi di Pomodoro

Condimento Olio Limone