

PIZZA CON PESTO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DEL MAR DEL CANTABRICO, OLIVE E POMODORINI SEMISECCHI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 40g Pesto Rosso
- 100g mozzarella di bufala
- 5 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 10g Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- 20g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Origano - Essiccato

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pesto rosso, la mozzarella di bufala a fette, le olive taggiasche, i pomodorini e cuocere nel forno.
- Al termine della cottura guarnire con le acciughe e l'origano prima di servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto Rosso



Acciughe del Mar
Cantabrico a Filetti in
Olio di Oliva



Olive Taggiasche
Denocciolate in Olio
Extra Vergine di Oliva



Pomodorini Gourmet a
Spicchi Mid-Dry



Origano - Essiccato