

PIZZA AU VELOUTÉ DE TOMATES DATTERINO JAUNES, PERLES DE TOMATES, STRACCIATELLA, OLIVES TAGGIASCHE ET BASILIC



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

- 80g Veloute de Tomates Datterino Jaunes
- 35g stracciatella
- 10 Tomates Perles Rouges A L'Huile de Tournesol
- 15 Olives "Taggiasche" Denoyautées à l'Huile D'Olive Vierge Extra
- q.s. Basilic - Lyophilisé

MÉTHODE

- Farcir le disque de pizza avec le velouté de tomates datterino jaunes préalablement assaisonnée de sel, le basilic lyophilisé, les perles de tomates et cuire au four.
- Après cuisson, garnir d'olives Taggiasche dénoyautées, décorer d'huile au basilic et de quelques feuilles de basilic frais.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Veloute de Tomates
Datterino Jaunes



Tomates Perles
Rouges A L'Huile de
Tournesol



Olives "Taggiasche"
Denoyautées à l'Huile
D'Olive Vierge Extra



Basilic - Lyophilisé