

PIZZA CON RAGÙ DI VERDURE, STRACCIATELLA, POMODORINI GIALLI E OLIVE KALAMATA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 40g stracciatella
- 90g Ragù di Verdure
- 8 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 8 Olive Kalamata Marinate
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. basilico

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il ragù di verdure, le olive e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con la stracciatella, i pomodorini il basilico e l'olio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Verdure



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Olive Kalamata Marinate



Condimento Olio al Basilico