

PIZZA CON JAMÓN IBERICO, CARCIOFI E GRANA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 90g Polpabio Polpa di Pomodoro Fine
- 2g Condipomodoro - Sale Aromatico
- 2g Olio Extra Vergine di Oliva
- 70g mozzarella fiordilatte
- 60g jamón ibérico
- 2 Fior di Carciofo al Forno
- q.b. scaglie di grana
- q.b. basilico fresco

PROCEDIMENTO

- Condire la polpa di pomodoro con la miscela condipomodoro e l'olio.
- Farcire il disco della pizza con il pomodoro, la mozzarella fiordilatte e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con un carciofo aperto a fiore al centro della pizza, uno tagliato a spicchi, il prosciutto e le scaglie di grana.
- Guarnire con foglie di basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Polpabio Polpa di
Pomodoro Fine**



**Condipomodoro - Sale
Aromatico**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Fior di Carciofo al
Forno**