

PIZZA CON PROVOLA, SPIANATA, DATTERINI E PEPERONI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 120g mozzarella
- 90g Baccalà Mantecato
- 120g Datterini Gialli Interi
- 60g Cipolle Rosse Caramellate
- 35g Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. Fiocchi di Pomodoro

PROCEDIMENTO

- Stendere l'impasto nella teglia precedentemente unta e attendere fino al raddoppio del volume.
- Farcire con la mozzarella, i datterini gialli conditi con olio e sale e il baccalà a cubetti.
- Cuocere a 280°/300° C per 10/12 minuti.
- Terminata la cottura completare con olive taggiasche, cipolla caramellata, olio al basilico e fiocco di pomodoro.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Baccalà Mantecato



Datterini Gialli Interi



**Cipolle Rosse
Caramellate**



**Olive Taggiasche
Denocciolate in Olio
Extra Vergine di Oliva**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Sale Rosa Fino



**Condimento Olio al
Basilico**



Fiocchi di Pomodoro