

PIZZA BRONTE CON FILETTONI DI TONNO E POMODORINI CONFIT



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fiordilatte
- 30g Pesto con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
- 50g Tonno Yellowfin a Filetti in Olio di Oliva
- 20g Ciliegini Rossi a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole
- 20g Datterini Gialli Mid-Dry
- q.b. Pepe all'Arancio

PROCEDIMENTO

- Miscelare il pesto di Bronte con il 50% di acqua, arrivando a 45 grammi complessivi.
- Farcire il disco della pizza, coprire con la mozzarella fiordilatte e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con falde di tonno e i pomodorini semiseccchi.
- Guarnire con pepe all'arancio e foglie di basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"



Tonno Yellowfin a Filetti in Olio di Oliva



Ciliegini Rossi a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole



Datterini Gialli Mid-Dry



Pepe all'Arancio