

PIZZA CON PESTO DI PISTACCHIO, GORGONZOLA, CAPOCOLLO E CARCIOFI TRIFOLATI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g Pesto con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
- 40g gorgonzola
- 40g Carciofi a Spicchi Trifolati
- 35g capocollo
- q.b. Salsa di Limoni
- q.b. Pepe al Limone

PROCEDIMENTO

- Miscelare il pesto di pistacchio con pari quantità di acqua.
- Farcire il disco della pizza con il pesto di pistacchio, il gorgonzola, i carciofi trifolati e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con qualche piccola goccia di salsa di limoni senapata, il pepe al limone e il capocollo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"



Carciofi a Spicchi Trifolati



Salsa di Limoni



Pepe al Limone