# PIZZA CON VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI, SPIANATA CALABRA, OLIVE LECCINO, FRUTTI DEL CAPPERO E STRACCIATELLA



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g Vellutata di Datterini Gialli
- 35g stracciatella
- 5 fette di spianata calabra
- 5 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- 12 Olive Denocciolate Cultivar Leccino
- q.b. Condimento Olio al Peperoncino
- q.b. Fili di Peperoncino - Sottili
- q.b. Timo - Liofilizzato

## PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la vellutata di datterini gialli precedentemente salata, le olive leccino, i frutti del cappero e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con la spianata calabra, la stracciatella e guarnire con il timo, l'olio al peperoncino e i fili di peperoncino.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Vellutata di Datterini Gialli**



**Frutti del Cappero in Olio di Girasole**



**Olive Denocciolate Cultivar Leccino**



**Condimento Olio al Peperoncino**



**Fili di Peperoncino - Sottili**



**Timo - Liofilizzato**