PIZZA ALLA PUTTANESCA CON POMODORO BIOLOGICO

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g mozzarella fior di latte
- 100g Polpabio Polpa di Pomodoro Fine
- 20g Datterini Gialli Mid-Dry
- 30g Tris di Olive Denocciolate Piccanti
- 4 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- 2g Condipomodoro - Sale Aromatico
- q.b. Aglio a Fette
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. Sale Rosa Fino

PROCEDIMENTO

- Condire la polpa di pomodoro bio con olio extravergine e miscela condipomodoro.
- Farcire il disco della pizza con il pomodoro, poca mozzarella, aglio a fette e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con i datterini gialli, il tris di olive e i frutti del cappero.
- Guarnire con origano.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Polpabio Polpa di Pomodoro Fine

Datterini Gialli Mid-Dry

Tris di Olive Denocciolate Piccanti

Frutti del Cappero in Olio di Girasole

Condipomodoro - Sale Aromatico

Aglio a Fette

Origano - Essiccato

Sale Rosa Fino