# PIZZA ROSSA CON STRACCIATELLA, ALICI DEL MAR CANTABRICO E FRUTTI DEL CAPPERO



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g Cubetti di Pomodoro
- 30g stracciatella
- q.b. valeriana
- 5 filetti Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 5 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- q.b. colatura di alici
- q.b. sferificazione di alici
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. Aglio Granulare
- q.b. Peperoncino Rosso Tritato
- q.b. Origano - Essiccato

## PROCEDIMENTO

- Condire il pomodoro con olio evo, aglio granulare e peperoncino tritato.
- Farcire il disco della pizza con il pomodoro e cuocere al forno.
- Al termine della cottura guarnire con il resto degli ingredienti.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Cubetti di Pomodoro**



**Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva**



**Frutti del Cappero in Olio di Girasole**



**Aglio Granulare**



**Peperoncino Rosso Tritato**



**Origano - Essiccato**