PIZZA TACCO E... PUNTARELLE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 60g Polpapizza Polpa di Pomodoro Fine
- 50g mozzarella fior di latte
- 50g Puntarelle Saltate
- 4 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 4 Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 4 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- 60g stracciatella
- q.b. Condipomodoro - Sale Aromatico
- q.b. Condimento Olio al Basilico

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la polpa di pomodoro aromatizzata al condipomodoro, la mozzarella, le puntarelle, i pomodorini, le olive e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con le acciughe, la stracciatella e l'olio al basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Polpapizza Polpa di Pomodoro Fine



Puntarelle Saltate



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva



Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Condipomodoro - Sale Aromatico



Condimento Olio al Basilico