PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO, POMODORI SECCHI, STRACCIATELLA E SALSA GUACAMOLE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g prosciutto crudo
- 100g stracciatella
- 30g Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole
- 60g Salsa Guacamole
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe Arlecchino Tritato

PROCEDIMENTO

- Cuocere l'impasto della focaccia solo con olio.
- Terminata la cottura guarnire con il prosciutto crudo, la stracciatella, la salsa guacamole, i pomodori secchi e del pepe arlecchino tritato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole



Salsa Guacamole



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe Arlecchino Tritato