PIZZA CON PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO, PORCHETTA E CIPOLLA CARAMELLATA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 25g Pesto di Finocchietto Selvatico
- 70g mozzarella fior di latte
- 50g porchetta di maiale
- 50g Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. Semi di Sesamo Sgusciati - Interi
- q.b. Crema di Aceto Prugna

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pesto di finocchietto, la mozzarella, la porchetta a listarelle e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con il sesamo bianco, le cipolle caramellate e la crema di aceto prugna.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto di Finocchietto Selvatico



Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"



Semi di Sesamo Sgusciati - Interi



Crema di Aceto Prugna