PIZZA CON POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 100g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 80g stracciatella
- 6 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 6 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- q.b. Condimento Olio al Basilico

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pomodoro spaccato a mano, salato e condito con un filo d'olio al basilico e cuocere in forno.
- A cottura ultimata aggiungere la stracciatella, le acciughe, i frutti del cappero e l'erba cipollina.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.



Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva



Frutti del Cappero in Olio di Girasole



Erba Cipollina - Liofilizzata



Condimento Olio al Basilico