PIZZA CON CAPONATA DI MELANZANE, CODA DI ROSPO E POMODORINI GIALLI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g coda di rospo
- 80g Caponata
- 9 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 5 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- 5 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. basilico fresco

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la caponata, cubetti di coda di rospo e i pomodorini, e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con i capperi, i peperoncini e spolverare con l'origano e foglie di basilico.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Caponata



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Frutti del Cappero in Olio di Girasole



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Origano - Essiccato



Condimento Olio al Basilico