PIZZA AL SAN MARZANO DOP



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 50g parmigiano reggiano grattugiato
- 70g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- q.b. Pesto alla Genovese
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. basilico

PROCEDIMENTO

- Realizzare delle cialde di parmigiano cuocendo il formaggio nel forno a microonde alla massima potenza per 30”-45”.
- Farcire il disco della pizza con la mozzarella, il pomodoro San Marzano e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con l’olio al basilico, le cialde di parmigiano e qualche goccia di pesto alla genovese.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



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



Pesto alla Genovese



Condimento Olio al Basilico



Sale Rosa Fino