PIZZA MARINARA CON DATTERINI GIALLI MID DRY, ORIGANO E AGLIO A FETTE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 100g Sugo Marinara
- 12 Datterini Gialli Mid-Dry
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Aglio a Fette
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi
- q.b. Origano - Essiccato
- 3 spicchi di aglio nero

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il sugo alla marinara e l'aglio nero e infornare.
- Terminata la cottura completare la farcitura con i datterini gialli mid-dry, abbondante origano, aglio liofilizzato e olio evo.
- Guarnire con i fiori di fiordaliso.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Sugo Marinara



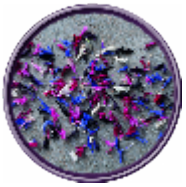
Datterini Gialli Mid-Dry



Olio Extra Vergine di Oliva



Aglio a Fette



Mix Colorato di Fiori delle Alpi



Origano - Essiccato