# PIZZA CON CREMA DI PISELLI, SEPPIA E DATTERINI ROSSI



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g Datterini Rossi Pelati
- 50g piselli surgelati
- 70g mozzarella fior di latte
- 50g seppia di piccola pezzatura
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- q.b. Timo - Liofilizzato
- q.b. Pepe al Limone
- q.b. sale e pepe

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i piselli in acqua salata per quattro minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio e frullarli con olio extravergine e regolare di sale e pepe.
- Tagliare la seppia a “tagliatella” e saltare in padella ben calda con olio extravergine per trenta secondi circa.
- Insaporire con erba cipollina e timo.
- Farcire la base della pizza con la crema di piselli, la mozzarella fiordilatte, i datterini rossi e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con la tagliatella di seppia e pepe al limone.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Datterini Rossi Pelati**



**Olio Extra Vergine di Oliva**



**Erba Cipollina - Liofilizzata**



**Timo - Liofilizzato**



**Pepe al Limone**