# PIZZA CON RAGÙ DI VERDURE, STRACCIATELLA, POMODORINI GIALLI E OLIVE KALAMATA



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 40g stracciatella
- 90g Ragù di Verdure
- 8 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 8 Olive Kalamata Marinate
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. basilico

## PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il ragù di verdure, le olive e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con la stracciatella, i pomodorini il basilico e l'olio.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Ragù di Verdure**



**Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole**



**Olive Kalamata Marinate**



**Condimento Olio al Basilico**