PIZZA CON VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO, PERLE DI POMODORO, STRACCIATELLA, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g Vellutata di Datterini Gialli
- 35g stracciatella
- 10 Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry
- 15 Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Basilico - Liofilizzato

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la vellutata di datterino giallo precedentemente aggiustata di sale, il basilico liofilizzato, le perle di pomodoro e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con le olive taggiasche denocciolate, guarnire con l'olio al basilico qualche fogliolina di basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Vellutata di Datterini Gialli



Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry



Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Basilico - Liofilizzato