PIZZA ALLA MARINARA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g Sugo Marinara
- 40g Polpapizza Polpa di Pomodoro Fine
- 7 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Capperi di Roccia al Sale
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. Aglio a Fette

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con sugo alla marinara e la polpa di pomodoro precedentemente miscelati, l'aglio a fette, i capperi dissalati e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con le acciughe, l'origano e l'olio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Sugo Marinara



Polpapizza Polpa di Pomodoro Fine



Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva



Olio Extra Vergine di Oliva



Capperi di Roccia al Sale



Origano - Essiccato



Aglio a Fette