

# PIZZA CON CAPONATA DI MELANZANE, CODA DI ROSPO E POMODORINI GIALLI



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 40g coda di rospo
- 80g Caponata
- 9 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 5 Frutti del Capperi in Olio di Girasole
- 5 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Origano - Essiccato
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. basilico fresco

## PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la mozzarella, la caponata, cubetti di coda di rospo e i pomodorini, e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con i capperi, i peperoncini e spolverare con l'origano e foglie di basilico.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Caponata**



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



**Frutti del Capperi in Olio di Girasole**



**Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce**



**Origano - Essiccato**



**Condimento Olio al Basilico**