

# PIZZA MARE



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 60g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 50g Tonno Yellowfin a Trancetti in Olio di Oliva
- 5 Mazzancolle liofilizzate
- 3 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- q.b. Condimento Olio Limone

## PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la mozzarella e i pelati San Marzano precedentemente salati e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con i trancetti di tonno, le mazzancolle liofilizzate reidratate, le acciughe del cantabrico e l'olio al limone.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.**



**Tonno Yellowfin a Trancetti in Olio di Oliva**



**Mazzancolle liofilizzate**



**Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva**



**Condimento Olio Limone**