PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO, POMODORI SECCHI, STRACCIATELLA E SALSA GUACAMOLE

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 50g prosciutto crudo
- 100g stracciatella
- 30g Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole
- 60g Salsa Guacamole
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe Arlecchino Tritato

PROCEDIMENTO

- Cuocere l'impasto della focaccia solo con olio.
- Terminata la cottura guarnire con il prosciutto crudo, la stracciatella, la salsa guacamole, i pomodori secchi e del pepe arlecchino tritato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole

Salsa Guacamole

Olio Extra Vergine di Oliva

Pepe Arlecchino Tritato