

# PIZZA CON POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 100g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 80g stracciatella
- 6 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 6 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- q.b. Erba Cipollina - Liofilizzata
- q.b. Condimento Olio al Basilico

## PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pomodoro spaccato a mano, salato e condito con un filo d'olio al basilico e cuocere in forno.
- A cottura ultimata aggiungere la stracciatella, le acciughe, i frutti del capperone e l'erba cipollina.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



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



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



**Frutti del Capperone in  
Olio di Girasole**



**Erba Cipollina -  
Liofilizzata**



**Condimento Olio al  
Basilico**

