

## BASIL CONNECTION



### INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- Polpapizza Polpa di Pomodoro Fine
- stracciatella
- Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- Frutti del Capperò in Aceto di Vino
- terra di Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- insalatina valeriana
- Condimento Olio al Basilico

### PROCEDIMENTO

- Farcire la base pizza con il pomodoro e un filo d'olio.
- A cottura ultimata farcire con il resto degli ingredienti.

#### per la terra di olive

- Cuocere le olive in forno a 180° per 40 minuti, lasciarle raffreddare quindi macinarle.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Polpapizza Polpa di  
Pomodoro Fine**



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



**Frutti del Capperi in  
Aceto di Vino**



**Olive Taggiasche  
Denocciate in Olio  
Extra Vergine di Oliva**



**Condimento Olio al  
Basilico**