

# PIZZA TACCO E... PUNTARELLE



## INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 60g Polpapizza Polpa di Pomodoro Fine
- 50g mozzarella fior di latte
- 50g Puntarelle Saltate
- 4 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 4 Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 4 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- q.b. Olive Taggiasche Denocciate in Olio Extra Vergine di Oliva
- 60g stracciatella
- q.b. Condipomodoro - Sale Aromatico
- q.b. Condimento Olio al Basilico

## PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con la polpa di pomodoro aromatizzata al condipomodoro, la mozzarella, le puntarelle, i pomodorini, le olive e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con le acciughe, la stracciatella e l'olio al basilico.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Polpapizza Polpa di  
Pomodoro Fine**



**Puntarelle Saltate**



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



**Pomodorini Gourmet  
a Spicchi Mid-Dry**



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



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



**Condipomodoro - Sale  
Aromatico**



**Condimento Olio al  
Basilico**