

PIZZA CON PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO, PORCHETTA E CIPOLLA CARAMELLATA



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 25g Pesto di Finocchietto Selvatico
- 70g mozzarella fior di latte
- 50g porchetta di maiale
- 50g Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. Semi di Sesamo Sgusciati - Interi
- q.b. Crema di Aceto Prugna

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pesto di finocchietto, la mozzarella, la porchetta a listarelle e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con il sesamo bianco, le cipolle caramellate e la crema di aceto prugna.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pesto di Finocchietto
Selvatico**



**Cipolle a Fette
Caramellate
"All'Aceto
Balsamico di Modena
Igp"**



**Semi di Sesamo
Sgusciati - Interi**



**Crema di Aceto
Prugna**