

PIZZA CON PESTO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DEL MAR DEL CANTABRICO, OLIVE E POMODORINI SEMISECCHI



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 40g Pesto Rosso
- 100g mozzarella di bufala
- 5 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 10g Olive Taggiasche Denocciate in Olio Extra Vergine di Oliva
- 20g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Origano - Essiccato

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il pesto rosso, la mozzarella di bufala a fette, le olive taggiasche, i pomodorini e cuocere nel forno.
- Al termine della cottura guarnire con le acciughe e l'origano prima di servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

**Pesto Rosso****Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva****Olive Taggiasche Denocciate in Olio Extra Vergine di Oliva****Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry****Origano - Essiccato**