

Pinsa Vegetariana

INGREDIENTS

1 psc.	BOTTOM FOR PINSA ROMANA	50 g	TOMATO PULP STERIL TOM LA DOLCISSIMA
50 g	MOZZARELLA BALL TREVALLI	30 g	HEART OF ARTICHOKE VIANDER
30 g	OLIVES TAGGIASCHE VIANDER	30 g	DRIED TOMATOES VIANDER
20 ml	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CIRIO		DRIED OREGANO
4 leaves	FRESH BASIL		



A METHOD OF PREPARING

- 1 Spread the bottom of the pinsa with tomato pulp and sprinkle with dried oregano. Meanwhile, heat the oven or bakery oven to 280 degrees Celsius (at home, set the oven to the maximum temperature without heat circulation). The bottom should be baked for 5-6 minutes.
- 3 Then add the artichokes, olives, and at the very end pour olive oil and decorate with fresh basil leaves.

- 2 On the baked bottom, place alternately sliced mozzarella with dried tomatoes.

Bon appétit!



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

