



PINSA GOLOSA CON SALSA ALL'ASTICE





20'

X 1 PINSA

INGREDIENTI

1 base pinsa romana precotta
1 confezione di Salsa all'Astice 220 g Arbi
15 pomodori ciliegini gialli e rossi
100 g stracciatella di bufala
30 g rucola
basilico qb
olio extravergine di oliva qb



- 1 Cuocere in padella preriscaldata la Salsa all'Astice per 7 minuti senza coperchio facendola ritirare bene.
- 2 Segui le modalità di preparazione della pinsa e a metà cottura aggiungi la salsa all'astice e i pomodorini puliti e tagliati, inforna di nuovo e completa la cottura.
- 3 Sforna la pinsa e guarnisci con stracciatella di bufala e rucola, aggiungi come tocco finale qualche foglia di basilico fresco e un filo d'olio a crudo.

