Aperitivo, Pinsami propone una ricetta con le basi Ovali Frozen

20240724130436pinsami-50742db1

Destinate al rito dell'aperitivo, **sempre più irrinunciabile per gli italiani**, le **basi Ovali Frozen Pinsami Professional** sono ideali per bar, ristoranti, pub e chiringuito perché possono essere cotte in ogni tipo di forno, inclusi lo scalda brioche e il tostapane.

Facili da preparare e personalizzabili con ingredienti freschi e di stagione, le basi Oval Frozen sono **perfette per stupire la clientela** con proposte sfiziose, originali e innovative. Già precotte, **non richiedono personale specializzato**. Bastano infatti pochi minuti per farcirle, cuocerle e servirle, ottimizzando i tempi di servizio.

Particolarmente versatili, **si prestano a molteplici abbinamenti, semplici, gourmet, salati e anche dolci.** Sono realizzate con un mix speciale di tre farine (frumento tenero, soia e riso), un'alta percentuale di idratazione e pasta madre, **e garantiscono risultati eccellenti senza sforzi.**

LA RICETTA: PINSA CON CREMA DI PEPERONI, STRACCETTI DI MOZZARELLA E OLIVE

Ingredienti:

1 Pinsa ovale Frozen
½ peperone rosso
½ peperone giallo
1 spicchio di aglio
Basilico
Origano
Sale
Olio extravergine
150 g di ricotta

1 fiordilatte
Olive taggiasche denocciolate

Preparazione:

Tagliare a strisce sottili i peperoni. Scaldare un filo di olio con l’aglio in padella. Aggiungere i peperoni, il sale, il basilico, l’origano e il pepe e cuocere con coperchio per 8-9 minuti. Quando le verdure saranno tenere, trasferirle nel frullatore e ridurle a crema, aggiungendo la ricotta. Stendere la crema sulla pinsa e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 250°C per 6-7 minuti. Sfornare, tagliare e farcire con il fiordilatte a straccetti e le olive. Ultimare con origano.