

## Deluxe

Inviato da Valerio Valle  
sabato 12 maggio 2012  
Ultimo aggiornamento sabato 12 maggio 2012

Semi di Sesamo Rucola selvatica Gheriglie di noci tritate Pomodorini Pachino Salmone Affumicato Glassa di Aceto Balsamico di Modena Olio Extravergine di Oliva Sale

Preparazione: Stendere il panetto avendo cura di non farlo eccessivamente sottile, bucherellare la pizza per evitare che si gonfi troppo, spargere i semi di sesamo, aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e del sale. Infornare. Quando la focaccia sarà ben cotta, cacciarla dal forno ed ultimare la farcitura con: rucola selvatica, salmone affumicato, pomodorini Pachino, granella di noci, una passata di glassa di aceto balsamico, un po' di olio e un po' di sale .Ottima pizza per l'Estate! Buon Appetito Signori!!