

Mondo Pinsa



SAVINI

dal 1959

Facciamo una bella
Pinsata!





RICETTARIO PINSA SAVINI



RICETTE FACILI E VELOCI
PER TUTTI I GUSTI

Oltre 60 anni
dedicati all'arte della panificazione in Toscana.
L'eccellenza e la passione artigianale
in un panificio industriale, con l'attenzione alla ricerca
delle migliori materie prime e la cura
con cui viene eseguita da sempre ogni lavorazione.
Dal pane, ai derivati del pane, alla pinsa.



PINSA MEDITERRANEA



Ingredienti

Pinsa Savini Pala

Pomodorini

Bocconcini di bufala

Filetti di alici

Basilico

Sale

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Cospargi i pomodorini, i bocconcini di bufala ed i filetti di alici.

Ultima la Pinsa Mediterranea con sale, olio extra vergine di oliva e qualche foglia di basilico.





PINSA EMILIA



Ingredienti

Pinsa Savini Pala

Burrata

Basilico

Mortadella

Granella di pistacchio

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisce le fette di mortadella e posiziona al centro la burrata.

Ultima la Pinsa Emilia con granella di pistacchio e foglioline di basilico.





PINSA FRAGOLOSA



Ingredienti

Pinsa Savini Pala

Fragole

Menta

Ricotta fresca

Glassa di aceto balsamico

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Cospargi la ricotta e le fragole tagliate.

Ultima la Pinsa Fragolosa con glassa di aceto balsamico e foglioline di menta.





PINSA GRECA



Ingredienti

Pinsa Savini Tonda

Melanzane grigliate

Pomodorini

Feta sbriciolata

Olive taggiasche

Cipolla

Maggiorana

Sale

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisci le melanzane grigliate, i pomodorini tagliati, fette sottili di cipolla e olive taggiasche.

Ultima la Pinsa Greca con feta sbriciolata, sale, olio extra vergine di oliva e maggiorana.





PINSA CONTADINA



Ingredienti

Pinsa Savini Tonda

Prosciutto arrosto

Datterino giallo

Valeriana

Crescenza

Sale

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisce valeriana, crescenza e fette di prosciutto arrosto.

Ultima la Pinsa Contadina con datterino giallo, sale e olio extra vergine di oliva.





PINSA GHIOTTA



Ingredienti

Pinsa Savini Tonda

Pancetta stesa

Pomodorini

Rucola

Scaglie di Grana

Sale

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisce rucola, pomodorini tagliati e fette di pancetta stesa.

Ultima la Pinsa Ghiotta con scaglie di Grana, sale e olio.





PINSA ESOTICA



Ingredienti

Pinsa Savini Piccola Tonda

Avocado

Sale

Salmone affumicato

Semi di sesamo

Olio extra vergine di oliva

Lime

Aneto

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisce il salmone affumicato, avocado a cubetti e fette sottili di lime.

Ultima la Pinsa Esotica con una spolverata di semi di sesamo, qualche fogliolina di aneto, sale e olio.





PINSA SAPORITA



Ingredienti

Pinsa Savini Piccola Tonda

Salame

Cipolle caramellate

Crescenza

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisci la crescenza sulla pinsa appena sfornata, poi aggiungi le fette di
salame e le cipolle caramellate.

La Pinsa Saporita è pronta da gustare!





PINSA DELICATA



Ingredienti

Pinsa Savini Piccola Tonda

Caprino

Fichi

Noci

Erba cipollina

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Spalma il caprino, distribuisce i fichi tagliati a fette e le noci.
Completa la Pinsa Delicata con una spolverata di erba cipollina.





PINSA CAESAR



Ingredienti

Pinsa Savini Pala Integrale

Pomodorini

Ruola

Noci

Pollo grigliato

Sale

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini Pala Integrale per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisce la ruola, i pomodorini tagliati e le fette di pollo grigliato.
Ultima la Pinsa Caesar con glassa di aceto balsamico, noci, sale e olio.





PINSA FIORITA



Ingredienti

Pinsa Savini Pala Integrale

Burrata

Fiori commestibili

Erbette miste

Sale

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini Pala Integrale per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisci la burrata, fiori commestibili ed erbe miste.

Aggiungi sale e olio extra vergine di oliva e la Pinsa Fiorita è pronta da gustare.





PINSA HUMMUS



Ingredienti

Pinsa Savini Pala Integrale

Hummus di ceci

Valeriana

Olive taggiasche

Pomodori secchi

Sale

Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Cuoci la Pinsa Savini Pala Integrale per 7 minuti
in forno preriscaldato ventilato a 210°C.

Distribuisci l'hummus di ceci, la valeriana e i pomodori secchi.

Aggiungi olive taggiasche, sale e olio extra vergine di oliva.

Ora è il momento di assaggiare la tua Pinsa Hummus!





Facciamo una bella
Pinsata!

Scatta la tua Pinsa e condividila sui social con l'hashtag:
#facciamounabellapinsata



Dolcezze Savini



savini_1959

