



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001901

Registrata in data 27 Dic 2017 alle ore 10:09

da PIETRO PARISI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Il mio ricordo di pane mortadella e provolone

È una pizza fatta con pane raffermo, provolone di vacca e mortadella. Da bambino amavo e amo questa pietanza e mi piaceva soprattutto quando il pane era caldo e croccante. Sarà difficile farne almeno una volta assaggiata questa bontà.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 12 persone

Pasta pizza 500 g

Fette di pane sottili 500 g

Provolone 500 g

Mortadella bolognese 500 g

Prodotti utilizzati

Mortadella bolognese artigianale

Provolone Casa Savoia Roccabascerana

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Foderare una teglia da 38 cm con la pasta pizza già ben lievitata e fare ben lievitare per circa 2 ore, adagiare sopra le fette di pane tagliate ben sottili e la metà del provolone. Cuocere a forno elettrico 300° ben caldo per circa 4-5 minuti o forno a legna 450° a bocca di forno per circa 2 minuti e dopo tirare fuori la placca e condire con mortadella il pane raffermo e il provolone a chiusura, rimettere in forno per 2 minuti e far gratinare bene. Buon appetito

Vino consigliato

Birra