



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001826

Registrata in data 04 Ott 2017 alle ore 09:55

da SALVATORE DI MAIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La camaldolese

Pizza a km 0 realizzata con prodotti tipici dei Camaldoli.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di pasta 250/280 grammi
n. 5 pomodorini gialli
n. 5 pomodorini rossi
melanzane e zucchine piastrate q.b.
provola di Agerola q.b.
scaglie di semipiccante q.b.
una spolverata di origano paesano
olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco sul banco condirlo accuratamente disponendo i pomodorini sui lati, le verdure alternate e la provola, all'uscita mettere il semipiccante, l'origano e un giro di olio.

Vino consigliato

K birr jattura