



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002067 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 13:24

da PIZZERIA MORSI & RIMORSI CASERTA

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza al pomodoro con filetto di baccalà e alici di Cetara

Profumo intenso e gusto deciso per la proposta del maestro pizzaiolo Giuseppe Casale, che rende omaggio al meglio del nostro territorio.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 panetti di impasto per pizza napoletana
Passata di pomodoro Corbara q.b.
Filetto di baccalà scottato in padella q.b.
Pesto di pinoli q.b.
Acciughe di Cetara q.b.
Filetti di pomodoro di Corbara q.b.
Polvere di olive nere caiazzane q.b.
Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro di Corbara, acciuga di Cetara, olive nere caiazzane.

Preparazione

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta. Distribuite su ognuno un mestolo abbondante di passata di pomodoro. Adagiate su ciascuna pizza del filetto di baccalà scottato in padella e sfogliato. Completate il tutto con ciuffetti di pesto, qualche filetto di pomodoro di Corbara, un'acciuga di Cetara spezzettata e una manciata di polvere di olive nere caiazzane. Irrorate con un giro di olio evo e lasciate cuocere in forno a legna per circa 60 secondi.