



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000944**

**Registrata in data 11 Gen 2017 alle ore 09:40**

**da ERICO PORZIO**

## Poker

Pizza di 4 gusti che racchiude un pò tutte le pizze della tradizione napoletana: uno spicchio di margherita, un ripieno, uno spicchio salsiccia e friarielli, ed un pezzo fritto.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Una salsiccia  
Friarielli q.b.  
100 g di ricotta d'Agerola  
100 g di fiordilatte d'Agerola  
50 g di salame  
50 g di ciccioli napoletani  
40 g di pomodoro san Marzano  
Olio evo q.v.  
Pepe q.b.  
Olio per frittura q.b.

### Preparazione

Stendere il disco di pasta e tagliare un triangolino e ripiegare a ripieno.

Farcire uno spicchio come la margherita; un altro pezzo con salsiccia e friarielli e da parte preparare un triangolino fritto con ricotta, cicoli, pepe e fiordilatte. Cuocere la pizza in forno a circa 400° e quello fritto in olio a circa 200°.

A fine cottura unire il pezzo fritto a quella al forno.

### Vino consigliato

Gragnano dop