



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000283

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 11:30

da GAETANO GIGLIO

Affogata

Il sapore deciso del carciofo del bosco di Acerra, con la dolcezza del pomodorino giallo del piennolo si unisce con la delicatezza del prosciutto cotto a crudo, la provola e l' Auricchio piccante.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Disco di impasto
Carciofi del bosco di Acerra
Pomodorino giallo del piennolo
Provola
Prosciutto cotto
Scaglie auricchio piccante
Olio evo

Preparazione

Stendere il disco di pasta e distribuire i carciofi precedentemente affogati in padella, aggiungere i pomodorini gialli del piennolo e la provola.

Dopo la cottura arricchite la pizza con prosciutto cotto a crudo, scaglie di Auricchio e olio evo.

Buon appetito!

Vino consigliato

Bianco Lacryma Christi