



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000383

Registrata in data 25 Mar 2016 alle ore 10:30

da GENNARO IANNEO

Amalfitana

Una pizza dedicata ai colori ed ai sapori dell' estate e della nostra bellissima costiera.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

70 g pomodoro San Marzano a filetti
un panetto di impasto da 270 g
90 g mozzarella di bufala
90 g gamberetti sgusciati (scottati in padella con aglio e olio)
spicchi di limone a crudo q.b.
prezzemolo q.b.
erba cipollina un rametto
olio evo q.b.

Preparazione

Distendere il panetto di impasto e disporvi la mozzarella e poi i filetti di pomodoro San Marzano e la mozzarella di bufala poi cuocere in forno 90 secondi. All' uscita disporre gli spicchi di limone, il prezzemolo e i gamberetti sgusciati (precedentemente cotti in padella con aglio e olio). Le teste dei gamberetti disposte in verticale al centro della pizza con in mezzo il rametto di erba cipollina.