



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000277

Registrata in data 08 Mar 2016 alle ore 11:00

da PATRICK RICCI

Barbadelmonaco

Pizza condita con agretti, fiordilatte, pomodoro secco, ricotta di seirass, pomodori secchi, sale grosso naturale, olio evo e granella di noci.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze

Agretti

Fiordilatte

Ricotta di seirass

Pomodori secchi

Sale grosso naturale

Olio evo

Granella di noci

Preparazione

Stendere l' impasto e condirlo con gli agretti precedentemente cotti al vapore ed il fiordilatte.

Cuocere nel forno per pizze. Una volta tolta la pizza dal forno aggiungere i pomodori secchi, la ricotta di seirass, il sale grosso naturale, l' olio evo e la granella di noci.