



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000214**

**Registrata in data 27 Gen 2016 alle ore 10:00**

**da PATRICK RICCI**

## **Broccoli & Arance**

Pizza con fiordilatte, patate lesse a lamelle, broccoli al vapore, tocchi di arancia, sale a scaglie grosso naturale di Cervia e olio evo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

1 panetto di impasto per pizze  
Fiordilatte  
Patate  
Broccoli  
Arance  
Sale grosso di Cervia  
Olio evo

### **Preparazione**

Stendere l' impasto e condirlo con del fiordilatte, delle patate lesse a lamelle, dei broccoli cotti al vapore.

Cuocere la pizza nel forno per pizze.

Una volta tolta dal forno aggiungere dei tocchi di arancia e del sale a scaglie grosso naturale di Cervia e condire con olio evo.