



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000212

Registrata in data 25 Gen 2016 alle ore 20:15

da PATRICK RICCI

Capitanata (viaggio in Puglia)

Pizza con salsa di pomodoro giallo, cipolla di Zapponeta, straccetti di burrata, peperoncino rosso fresco a pezzetti, basilico, olio evo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persona

Un panetto di impasto per pizze
Salsa di pomodoro giallo
Cipolla di Zapponeta
Straccetti di burrata
Peperoncino rosso fresco
Basilico
Olio evo.

Preparazione

Stendere l' impasto e condirlo con la salsa di pomodoro giallo e le cipolle di Zapponeta, cuocere la pizza nel forno per pizze ed una volta tolta dal forno condire la pizza con gli straccetti di burrata, il peperoncino rosso fresco tagliato a pezzetti, il basilico e l' olio evo.