



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000662**

**Registrata in data 08 Lug 2016 alle ore 08:00**

**da ROBERTO PARRELLA**

## **Carrettiera sinopartenopea**

Come da titolo questa pizza é una rivisitazione fusion della nostra carrettiera. La particolarità del pepe del Sichuan dona una nota piccante quasi effervescente alla pizza. Il tofu e la provola ammorbidiscono e addolciscono il tutto contrastando inoltre l'amarognolo del jelanjai.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto da 280 g come da disciplinare.

Provola affumicata fresca italiana 79 g.

Olio extravergine d'oliva italiano 8 g.

Jelanjai verdura amarostica e coriacea una manciata

Salsiccia del Sichuan da 60 g

Tofu affumicato (solo la parte pregiata) 40 g

Basilico

### **Preparazione**

Saltare in padella con aglio e peperoncino il jelanjai.

Affettare la salsiccia a rondelle.

Affettare il tofu e la provola a listarelle.

Stendere il panetto ed ungerlo con l' olio; distribuire nell' ordine provola, jelanjai, salsiccia e tofu. Guarnire con delle foglie di basilico.

### **Vino consigliato**

Vino bianco effervescente. Spuma66 delle cantine Mediterranee oppure salendo di categoria Trentapioli Asprinio d'Aversa di Salvatore Martusciello.