



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000038

Registrata in data 23 Nov 2015 alle ore 16:50

da ANTONIO DE STASIO

Pizza La Spelunca

E' una pizza realizzata con baccalà', olive di Gaeta, pacchetelle del piennolo, fior di latte, olio e.v.o. Appena sfornata viengono aggiunti filetti di baccalà fritto e prezzemolo fresco tritato.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

E' una pizza realizzata con baccalà', olive di Gaeta, pacchetelle del piennolo, fior di latte, olio e.v.o. Appena sfornata viengono aggiunti filetti di baccalà fritto e prezzemolo fresco tritato.

Preparazione

Stendere la pagnotta da circa 280g, successivamente aggiungere mozzarella , pomodorini , baccalà crudo e tritato e olive di Gaeta.

All'uscita aggiungere prezzemolo tritato e dei filetti di baccalà fritto

Vino consigliato

Per e palumm