



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000452

Registrata in data 22 Apr 2016 alle ore 11:30

da GIANFRANCO IERVOLINO

Che cavolo vuoi (premio dell'anno 2014/15 GAMBERO ROSSO)

Una pizza che nasce sopra al Vesuvio, nel 2013, a Villa Giovanna ad Ottaviano (NA), per realizzare un mio desiderio: quello di mettere il pesce sopra la pizza donandole così un tocco elegante, attraverso le tecniche appropriate che mi hanno portato al massimo riconoscimento della mia carriera.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persona

Un panetto di impasto per pizza STG napoletana 24h

Cavolfiore bianco di Battipaglia

Fior di latte di Agerola

Gambero rosso di Mazara

Lardo di Colonnata

Sfusato di Amalfi

Maggiorana

Preparazione

Cuocere a vapore il cavolfiore e frullarlo; pulire i gamberi e tagliare il lardo a fette; grattugiare lo sfusato e fare una julienne di fior di latte.

Vino consigliato

Furore Bianco Fiorduva di Marisa Cuomo