



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000267

Registrata in data 24 Feb 2016 alle ore 10:15

da PATRICK RICCI

Ciociarà (omaggio alla città di Arpino)

Pizza condita con passata di pomodoro S. Marzano d.o.p., aglio, origano, olio evo, salsiccia rossa di Castelpoto, cipolla rossa di Tropea

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze
Passata di pomodoro S. Marzano d.o.p.
Aglio
Origano
Olio evo
Salsiccia rossa di Castelpoto
Cipolla rossa di Tropea

Preparazione

Stendere l' impasto e condire il disco con la passata di pomodoro, l' aglio, l' origano, l' olio evo e la cipolla rossa di Tropea.

Cuocere la pizza nel forno per pizze e, una volta tolta dal forno, aggiungere la salsiccia rossa di Castelpoto tagliata a fette sottili.