



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001895

Registrata in data 15 Dic 2017 alle ore 11:00

da FRANCO GALLIFUOCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cipollotta

Pizza dal gusto intenso ed equilibrato grazie al giusto bilanciamento dei sapori di porchetta, pepe, fior di latte e cipolla caramellata.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto per pizza 270 g
Fior di latte di Agerola 70 g
Porchetta di Ariccia 60 g
Cipolla rossa 60 g
Pepe q.b.

Per le cipolle caramellate:

500 g cipolle
75 g zucchero canna
35 g zucchero semolato
125 g acqua

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola
Porchetta di Ariccia

Strumenti di cottura

Forno e fornello

Preparazione

Tagliare gli estremi delle cipolle e togliere la pellicola e affettarle non troppo sottili, aggiungere in una pentola 500 g cipolle, 75 g zucchero canna, 35 g zucchero semolato, 125 g acqua e cuocere con coperchio per 50 minuti, a fuoco lento, avendo cura di girare il tutto ripetutamente. Stendere l' impasto per pizza e condirlo con il fior di latte di Agerola e il pepe, infornare con forno preriscaldato. All'uscita farcire la pizza con la porchetta e le cipolle caramellate .