



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000676

Registrata in data 13 Lug 2016 alle ore 15:50

da CARMINE GRANATO

Crusco

La crusco è una pizza napoletana a base di fior di latte di Agerola, peperone crusco di Senise IGP, cacioricotta del Cilento presidio Slow Food ed olio evo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Disco di pasta 250 g
80 g di fior di latte di Agerola
n. 5 peperoni crusco di Senise IGP
Cacioricotta del Cilento grattato q.b.
10 g di olio evo a crudo
n. 2/3 foglie di basilico

Preparazione

Riscaldare l'olio evo e far rosolare uno spicchio d'aglio, spegnere il fuoco e saltare per pochi secondi il peperone Crusco.

Stendere il disco di pasta e aggiungere gli 80 g di fior di latte, infornare in forno a legna e cuocere per circa 60/90 secondi.

Infine aggiungere i peperoni Crusco sulla pizza, grattugiare la cacioricotta del Cilento quanto basta, un filo d'olio evo e basilico per finire.