



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002640 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 16:01

da **EDUARDO CANALE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

De gustibus

È una pizza 4 stagioni, con alla base salsa genovese, e i 4 spicchi hanno sapori contrastanti ma morbidi: uno spicchio è farcito con provola e pepe, un altro con carne sfilacciata, il terzo spicchio col polipo ed il quarto con cacao amaro in polvere.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

200 g pasta di pizza
200/300 g di salsa genovese
50 g provola affettata
pepe q.b.
50 g carne alla genovese sfilacciata
cacao amaro q.b. per coprire lo spicchio
n.2 foglie di basilico fresco.

Prodotti utilizzati

Farina di Martino, carne di vitello, polipo fresco verace.

Strumenti di cottura

Spargi cacao, coltello a lama lunga per scaloppare, forchetta, cucchiaio

Preparazione

Stendere il disco di pasta e tirare con una piccola quantità due strisciolina da sistemare a croce sulla pizza come in foto. Spalmare con il cucchiaio la salsa di cipolle sui 4 spicchi. Sul 1° posizionare la provola e spargerci su un po' di pepe; sul 2° posizionare la carne, sul 3° il polipo e sul 4° lasciare solo la salsa. Posizionare le foglie di basilico su provola e carne ed infornare a 400° in forno a legna per 2 minuti circa. A cottura ultimata, in uscita, spargere il cacao amaro sul 4° spicchio. Si scioglierà e rilascerà un odore particolare.

Vino consigliato

Vino Vesuvio bianco