



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000734**

**Registrata in data 20 Lug 2016 alle ore 11:06**

**da BIAGIO VITAGLIANO**

## **Donna Francesca Brandy e Cannella**

E' una pizza che regala profumi nuovi pur utilizzando ingredienti semplici.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Una pagnottella per pizza singola  
n. 5 fettine di Guanciale Brandy e Cannella  
noci di Sorrento  
fior di latte misto bufala  
pecorino di fossa affinato su foglie di castagno  
olio extravergine di oliva  
basilico  
pomodorino datterino  
un pizzico di pepe nero

### **Preparazione**

Stendere la pagnottella in modo circolare.

Cospargere con la dadolata di fior di latte misto bufala, dividere in quattro due datterini e posizzionarli a raggio di sole, aggiungere un filo di olio appena percettibile ed infornare.

All' uscita dal forno aggiungere le fettine di guanciale avvolte a rosa, mezzo gheriglio di noce al centro, altre due noci frantumate cosparse sul restante della pizza, successivamente cospargere un velo leggero di scaglie di pecorino di fossa, finire poi con le foglie di basilico, ed un sussurro di pepe.

### **Vino consigliato**

Banfi Tener Extra Dry Lacryma Christi Terredora