



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 persona

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 posizzarli 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 cospargere 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