



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000861**

Registrata in data 29 Nov 2016 alle ore 13:02

da **GIANFRANCO IERVOLINO**

## **E. A. Mario**

Grande poeta del '900, scrisse delle canzoni come questa pizza, colorate, morbide e di gusto. Una rivisitazione della vecchia penna alla boscaiola che si faceva negli anni '80.

Tempo di preparazione: 3 ore

### **Ingredienti per 1 persone**

Un panetto di pizza napoletana di 280 g.  
100 g di provola di Agerola  
50 g di piselli freschi  
50 g di funghi champignon  
salsiccia di maialino nero casertano  
grana padano DOP  
profumo di basilico fresco  
salsa rosa di san marzano e panna fresca  
cipolla di Montoro

### **Preparazione**

Spadellare i funghi con piselli, salsiccia, e cipolla di Montoro e condire con salsa rosa quindi aggiungere la provola. All' uscita una spolverata di grana padano DOP e guarnire con basilico fresco.

### **Vino consigliato**

Falerno del Massico di Moio