



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000744

Registrata in data 29 Lug 2016 alle ore 09:00

da ALFONSO SAVIELLO

Fantasia dei colori del Sud (salernitano)

Pizza con base di vellutata di pomodorini gialli, pomodorini gialli, pomodorini confit, cacio ricotta, pepe, burrata, alici di Cetara, basilico e fiordilatte.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farcitura

Pomodorini gialli 30 g

Pomodorini confit 30 g

Pomodorini gialli 15 g di vellutata

Pepe q.b.

Cacio ricotta q.b.

Burrata 50 g

Fior di latte 100 g

Olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione

Stendere il panetto da 270 g e spalmare la vellutata di pomodorini gialli. Poi prendere pomodorini gialli, pomodorini confit, cacio ricotta, pepe, fior di latte.

Infornare la pizza. La temperatura del forno è intorno ai 450°.

All'uscita adagiate sulla pizza burrata, alici di Cetara e basilico, e la pizza è pronta.

Vino consigliato

Un vino bianco Greco di Tufo.