



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000355

Registrata in data 22 Mar 2016 alle ore 18:15

da GIORGIO MOFFA

Francesco di Borbone

Pizza con pomodoro del piennolo giallo del Vesuvio, calamaro, polpo, seppie, vongole, olio evo e basilico.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze
Pomodori del piennolo gialli del Vesuvio
Calamari
Polpi
Seppie
Vongole
Olio evo
Basilico

Preparazione

Stendere l' impasto, condirlo con i pomodori, le vongole, l' olio evo e con i calamari, polpi e le seppie precedentemente scottate in padella con olio e prezzemolo. Cuocere la pizza nel forno per pizze e aggiungere all' uscita il basilico.