



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001874 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 09:53

da FRANCESCO CATERINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Frank

Una pizza con salsiccia al finocchietto, salamino piccante, mozzarella di bufala e crema di melanzane alla parmigiana.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

100 ml acqua

180 g farina

3 g sale

1 g lievito

Farcitura:

80 g crema di melanzane alla parmigiana

80 g mozzarella di bufala

60 g salsiccia al finocchietto

50 g salamino piccante

scaglie di Parmigiano reggiano q.b.

bocconcino di mozzarella

basilico

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere un panetto di pasta e farcire con la crema di melanzane, la mozzarella, la salsiccia sbriciolata, qualche fettina di salamino e infornare. All'uscita aggiungere le scaglie di parmigiano, il basilico e al centro della pizza un bocconcino di mozzarella

Vino consigliato

birra Peroni