



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003172 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 10 Dic 2019 alle ore 13:26**

da **SALVATORE SANTUCCI**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Gialla in Crosta

Pizza con impasto alla curcuma crema di pistacchio di Bronte provola affumicata di Agerola pancetta fresca in cottura pomodorino del Monte Somma giallo granella di pistacchio di Bronte

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

280 g Impasto alla curcuma (Gialla in crosta)  
Panetto di pasta di g 280 alla curcuma al 10%  
120 g Crema di pistacchio di Bronte  
80 g Provola affumicata di Agerola  
40 g Pancetta di maialino nero casertano (a fette)  
n. 8-10 Pomodorino del Monte Somma giallo  
20 g Granella di pistacchio di Bronte  
q.b. Olio evo  
q.b. Basilico fresco  
q.b. Formaggio Grana

### Strumenti di cottura

Forno a legna, gas o elettrico

### Preparazione

Stendere il disco di pasta farcire con la crema di pistacchio e poi con la provola la pancetta e il pomodorino giallo olio e basilico, formaggio in uscita dal forno la granella di pistacchio

### Vino consigliato

Birra chiara, Falanghina.

### La ricetta ha partecipato a:

Seminari, show cooking e Masterclass, Boss delle pizze su Alice tv