



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003095 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Ago 2019 alle ore 18:43

da LUIGI DONADIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Il cannolo napoletano

Impasto a doppia lievitazione, ricotta di bufala, granella di pistacchio di Bronte, salame Napoli, provola e fior di latte di Agerola, salsiccia rossa napoletana, friarielli napoletani.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

280 g Impasto per pizza
120 g Ricotta di bufala fresca
10 g Granella di pistacchio di Bronte
30 g Provola di Agerola
30 g Fior di latte di Agerola
20 g Salame Napoli
50 g Salsiccia rossa
30 g Friarielli napoletani

Preparazione

Stendere la pizza, dare la forma del cannolo siciliano, nella parte centrale mettere friarielli, salsiccia e provola, mentre nelle due estremità ricotta, salame e provola e ricotta, fior di latte e granella di pistacchio di Bronte.

Vino consigliato

Birra ghiacciata