



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000971

Registrata in data 23 Gen 2017 alle ore 10:29

da MASSIMO PERNA

Il volto di San Gennaro

Mezza montanara al pomodoro San Marzano dop, provola, pecorino e basilico e mezza pizza fritta ripiena di friarielli, salsiccia, provola, ricotta e pepe.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

170 g farina tipo 00
0,5 g lievito di birra
200 g. pomodoro San Marzano Dop
100 g provola affumicata
30 g di pecorino
n. 5 foglie di basilico
100 g di broccolo friariello
50 g di ricotta
n.1 salsiccia
n. 1 spicchio d'aglio
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio di semi di girasole q.b.

Preparazione

Stendere il panetto di impasto e farcire un quarto del disco con friarielli, ricotta, provola, salsiccia e pepe e chiudere lasciando aperto il lato per la montanara. Friggere in olio bollente, cospargere di pomodoro la parte della montanara aperta e aggiungere provola, pecorino e basilico.

Vino consigliato

Gragnano