



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000775**

**Registrata in data 26 Set 2016 alle ore 10:02**

**da FRANCESCO PETRELLA**

## **La campagnola**

Pizza con patate violetta, cipolla ramata e pancetta tesa con una sublime provola di Agerola.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

n.1 panetto di pizza  
Patata viola (francese)  
cipolla ramata di Montoro  
pancetta tesa  
provola di Agerola  
pecorino  
olio evo  
basilico

### **Preparazione**

Stendere il panetto e mettere in sequenza la pancetta tesa, poi la cipolla a rondelle, le patate viola tagliate sottilissime, pecorino, olio, basilico e provola.

### **Vino consigliato**

Aglianco beneventano