



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000693

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 14:25

da SAMY FATHY SALEM EL DALA

La Chiara

Una pizza dal sapore deciso e rinfrescante con salsa di pomodorini, melanzane a funghetto, bocconcini di bufala campana dop, basilico ed olio extra vergine di oliva.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto pizza con 24 ore di lievitazione al naturale

Salsa di pomodorini

Melanzane a funghetto

Bocconcini di bufala campana dop

Basilico

Olio extravergine di oliva.

Preparazione

Stendere il panetto a mano su un lieve strato di farina, spargere la salsa di pomodorini su tutta la superficie, aggiungere le melanzane a funghetto ed i bocconcini di bufala campana dop tagliati a rondelle, posizionare 2/3 foglie di basilico spezzate a mano ed olio extra vergina di oliva, infornare e cuocere in un forno a legna per circa 2 minuti.