



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002263 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 10:03**

**da SILVIO ZIGARELLI**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## La diavola gentile

Il gusto deciso della tradizionale diavola s'ingentilisce nella proposta di Silvio Zigarelli della pizzeria Nanà grazie a morbidi ciuffetti di ricotta, esaltati da piccanti ciuffetti di chili.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 4 persone

4 panetti di impasto per pizza napoletana

Per il topping:

400 g di passata di pomodoro La Fiammante

320 g di fiordilatte

280 g di salame Napoli

250 g di ricotta

Chili a filetti

Basilico fresco

Olio EVO FAM

### Preparazione

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Distribuite su ognuno un mestolo abbondante di passata di pomodoro, stendendolo con il dorso di un cucchiaino.

Disponete su ciascuna pizza una manciata di fiordilatte e una di salame tagliati a listarelle. Profumate il tutto con il basilico fresco e irrorate con un giro di olio evo.

Lasciate cuocere in forno a legna per circa 60 secondi. All'uscita completate ciascuna pizza con ciuffetti di ricotta e alcune manciate di chili a filetti.