



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002583 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Ott 2018 alle ore 16:05

da **GAETANO GIGLIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

La Gelsomina

Pizza ispirata alla zuppa di scarole e fagioli che mi preparava mia nonna. Il nome della pizza è dedicato a lei che non c'è più.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

260 g impasto pizza

100 g scarola di Acerra stufata e poi saltata in padella con aglio, olio evo e peperoncino

50 g fagioli cannellini dente di morto di Acerra Presidio Slow food,

n. 5 filetti di Pomodoro San Marzano Dop Agrigenus,

100 g provola dei Monti Lattari,

n.1 fetta di pane vecchio di Acerra fritto e fatto a crostino.

Strumenti di cottura

Forno a legna, friggitrice

Preparazione

Stufare le scarole e ripassarle in padella con olio evo, aglio e peperoncino. Lessare i fagioli cannellini dente di morto di Acerra. Disporre gli ingredienti sulla pizza ed all'uscita completare con i crostini di pane fritto.