



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000849**

**Registrata in data 14 Nov 2016 alle ore 09:36**

**da MARIO MANZO**

## La Genuina

Pizza con base di ricotta di fuscella e pesto, sopra pezzetti di provola di Agerola, pomodorini datterini e salsiccia, un giro di olio d'oliva e pecorino romano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

n.1 cucchiaino di ricotta di fuscella  
n.1 cucchiaino di pesto al basilico  
80 g di provola di Agerola  
n. 3 pomodori datterini  
n.1 salsiccia  
olio d'oliva q.b.  
pecorino romano q.b.

### Preparazione

Stendere il disco di pasta di 250 g fare una mistura di ricotta e pesto (un cucchiaino e un cucchiaino).  
Stendere uniformemente il tutto sul disco di pasta dopodiché distribuire la provola, i pomodorini tagliati a pezzetti, la salsiccia tagliata a rondelle, un filo di olio d'oliva e un pizzico di pecorino romano.  
Infornare in forno a legna o a gas con temperatura non inferiore ai 400°- 450°.

### Vino consigliato

Fiano di Avellino  
Sauvignon del Collio  
Vermentino di Gallura