



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001921 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Feb 2018 alle ore 11:54**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## La luce dei Borbone

Un contrasto tra dolce e piccante con prodotti del Regno delle Due Sicilie

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Un panetto per pizza da 300 g  
100 g pomodorino giallo del Vesuvio  
n. 6 fette di spianata calabra piccante  
olio evo  
fiordilatte q.b.  
basilico  
pecorino Amalfitano

### Prodotti utilizzati

Farina Mulino Caputo  
Olio extravergine di oliva Frantoio Moscato

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il disco di pasta farcirlo con i pomodorini gialli del Vesuvio, fiordilatte e pecorino Amalfitano. Dopo la cottura aggiungere la spianata calabra piccante, olio evo e basilico.

### Vino consigliato

Primitivo lava di fuoco A.Z. Fuocomuerto