



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