



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000434**

**Registrata in data 06 Apr 2016 alle ore 13:07**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

## La Maschera di Pulcinella

TriangoloSi® omaggia Acerra ammiccando le forme della maschera simbolo della città e usando i migliori prodotti simbolo del territorio: il San Marzano DOP Agrigenus; i Fagioli Dente di morto di Acerra presidio Slow Food; i Carciofi di Acerra.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1 panetto per la pizza  
Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. Agrigenus  
Fagioli cannellini dente di morto di Acerra presidio Slow Food  
Carciofi di Acerra  
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.  
Provola dei Monti Lattari  
Pancetta  
Sale  
Olio Evo 100% Italiano

### Preparazione

Stendere il panetto senza lasciare il bordo alto.

Individuare visivamente dove posizionare i 3 seguenti ripieni:

- 1) San Marzano, un pizzico di sale e la Mozzarella di Bufala;
- 2) I Fagioli con la Pancetta tagliata a listarelle;
- 3) I Carciofi precedentemente leggermente stufati e la Provola.

Chiudere i tre ripieni, condire poi a piacere, con gli stessi ingredienti, le intercapedini formatesi, mettere un filo di olio e infornare.

### Vino consigliato

Asprinio di Aversa