



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000805

Registrata in data 17 Ott 2016 alle ore 12:00

da GIANFRANCO IERVOLINO

La Mirepoix

La Mirepoix prende il nome da un tipo di taglio delle verdure "a tocchettoni grandi", una grande provocazione abbinare uno scalogno caramellato con un blu di bufala non prodotto in Campania.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di pasta per pizza della tradizione napoletana S.t.g.

100 g di patate violette della Piana del Fucino

100 g di mozzarella di bufala D.O.P.

n.1 Scalogno

Olio evo di oliva campana la nocellara del Vesuvio

50 g di blu di bufala di Quattro Portoni

Fiori eduli

Preparazione

Sbollentare le patate per circa un'ora e condirle con sale, olio ed erbe miste, tagliare lo scalogno sottilissimo, tagliare a fette il bocconcino di mozzarella e fare una dadolata di blu di bufala.

Vino consigliato

JUNGANO di Salvatore e Peppino Pagano