



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000816

Registrata in data 21 Ott 2016 alle ore 17:28

da FRANCESCO PETRELLA

La Paesana

Una pizza che esalta gli ingredienti del territorio come i fagioli "dente di morto" e la cipolla austegna acerrana.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di pasta per pizza da 280 g

Fagioli cannellini (dente di morto di Acerra) 70 g

Cipolla austegna (Acerrana) 30 g

Provola 30 g

Salvia q.b.

Preparazione

Stendere un panetto di pizza aggiungere tutti gli ingredienti quindi portare a cottura in un forno a legna a 380° circa.