



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002637 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 17:48

da PASQUALE POLITELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

La Peppino

Una pizza con impasto preparato con farina Caputo 00 e lievitazione minima di 36 ore. Farcitura con sugo di Genovese classica napoletana con lacerto, gammincello e colarda, provola di Agerola e provolone del monaco a scaglie. Per finire, abbondante basilico!!!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto pizza 250 g
Sugo di Genovese classica Napoletana q.b.
100 g provola di Agerola
provolone del monaco
basilico

Prodotti utilizzati

Farina Caputo 00; provola di Agerola, provolone del monaco.

Preparazione

Stendere il panetto di pizza, condire con salsa Genovese provola e pepe. All'uscita dal forno, scaglie di provolone del monaco e basilico. Buon appetito