



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000151

Registrata in data 29 Dic 2015 alle ore 17:41

da PASQUALINO ROSSI

LA PIZZA NEL RUOTO DELLA PIZZERIA ELITE

LA PIZZA NEL RUOTO... UN'EMOZIONE DI SAPORI E DI RICORDI ... HO RIPROPOSTO QUESTA FANTASTICA PIZZA CHE PREPARAVANO LE NOSTRE NONNE QUANDO FINIVANO DI FARE IL PANE , ... UNA PIZZA UNICA NEL SAPORE .. LA CARATTERISTICA DI QUESTA PIZZA E CHE PUO' ESSERE GUSTATA ANCHE FREDDA IL GIORNO DOPO ... VI ASPETTO PRESSO LA MIA PIZZERIA PER RISCOPRIRE I SAPORE DI NONNA ROSA

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g pasta per la pizza
50 g pomodoro san marzano dop
aglio
olio extra vergine di oliva
origano

Preparazione

Spianare l'impasto in un ruoto di rame, con aggiunta di san marzano dop, origano, aglio, olio e pomodori del piennolo del vesuvio dop, infornare ad una temperatura di 250° per 5 minuti .. mangiarla con le mani..

Vino consigliato

Pallagrello nero