



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000147**

**Registrata in data 26 Dic 2015 alle ore 23:28**

**da PASQUALINO ROSSI**

## **LA PIZZA SCONCIATA**

PIZZA FRITTA CON MARMELLATA DI SAN MARZANO D.O.P. SCAGLIE DI CONCIATO ROMANO STAGIONATO 6 MESI DELL' AZIENDA LE CAMPESTRE

Tempo di preparazione: 5 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

200 g IMPASTO PER PIZZA

20 g MARMELLATA DI SAN MARZANO D.O.P.

SCAGLIE DI CONCIATO ROMANO

BASILICO FRESCO

### **Preparazione**

STENDERE IL PANETTO DI PASTA PER LA PIZZA E IMMERGERE IN OLIO ABBONDANTE E BEN CALDO, FRIGGERE PER 3 MINUTI , ULTIMARE LA PREPARAZIONE CON MARMELLATA DI SAN MARZANO DOP , SCAGLIE DI CONCIATO ROMANO E BASILIO.

BUON APPETITO PIZZOSAMENTE SCONCIATO!

### **Vino consigliato**

ASPRINIO D'AVERSA SPUMANTIZZATO